

sale&pepe

SALEPEPE.IT

GENNAIO 2016 - € 3,50

MONDADORI



SPAGHETTATE DI MEZZANOTTE sughi ricercati per accogliere l'anno nuovo **CAPODANNO METROPOLITANO** il cenone è placé **LENTICCHIE** un classico intramontabile **FILETTO PIÙ CONTORNO** pregiati secondi ed elaborazioni green **IL DOLCE** è di frutta e va servito caldo

LA BUONA CUCINA MERITA LURPAK®



Il segreto?

Pochi ingredienti ma **buoni e genuini**.

Il burro Lurpak® è prodotto da puro latte fresco centrifugato. 100% naturale.

Per 1 chilo di burro ci vogliono circa 20 litri di latte intero.

Il latte per Lurpak® proviene dalla cooperativa danese Arla Foods e viene elaborato quotidianamente.

La panna ottenuta dalla centrifugazione del latte viene sottoposta alla zangolatura sotto vuoto, che permette di non avere residui d'aria nel burro. A questo punto si aggiungono le colture di fermenti lattici che conferiscono quella nota fresca e leggermente aromatica che, unita all'inconfondibile cremosità, crea il tipico aroma Lurpak®

MUFFIN ALLA BANANA CON GANACHE AL CIOCCOLATO!



Ogni tuo piatto merita **LURPAK®**

Se vuoi vedere la ricetta per realizzare questi squisiti muffin visita:

www.lurpak.it

SEGUICI SU





42



76

DALLA NOSTRA CUCINA**La favola di Rosa**

Una bella storia che insegna come tutto sia possibile e sfiziosità monoporzione da concedersi attorno a mezzanotte 3

Servizi**SEMPLICI PIACERI****Delizie per cominciare**

Ingredienti intensi che si gustano da soli o in antipasti "alla francese" 34

PASSIONI**Spaghetti chic**

Conditi con ingredienti ricercati, anche "loro" sanno essere sofisticati 46

TEMA DEL MESE**Lenticchie**

Da contorno di Capodanno a protagonisti di piatti eccellenti, creativi o di tradizione 60

BONTÀ DI STAGIONE**Filetto con contorno**

Il taglio di carne più prezioso festeggia l'incontro con gli ortaggi invernali...76

LA DOLCE VITA**Dessert caldi con la frutta**

Ghiottonerie con arance, mele e banane da servire ancora tiepide 94

Budino al panettone con cioccolata

Dagli avanzi del dolce di Natale, una prelibatezza tutta nuova 100

IL TOCCO IN PIÙ**Il mascarpone**

Cremoso e irresistibile aggiunge personalità a ricette dolci e salate.....72

Evasioni**L'INVITO****Capodanno in città**

Un menu benaugurale e un po' fusion per una festa intima ed elegante.....18

94

**salepepe.it**

Ricette, videoricette, news e contributi speciali sul nostro nuovo sito



Sale&Pepe è social!



Siamo su facebook. Seguiteci anche su twitter e instagram: @salepepe_it per scambiare idee, ricette e foto con la redazione e i lettori più appassionati.



La nuova app di Sale&Pepe

Scaricate l'applicazione dall'Apple Store per sfogliare la rivista direttamente sull'iPad.

Indice delle ricette e indirizzi a pagina 6

LUOGHI ECCELLENTI

Salisburgo

Mozart e splendore barocco, mercatini e cucina della città austriaca 106

TAPPE DEL GUSTO

Cena con le stelle

Grandi menu e vedute strepitose dai ristoranti sotto i cieli di città 114

Scuola

LA RICETTA GOURMET

Il cappon magro

Il piatto ligure che sposa pesci, gamberi, molluschi e salsa verde 42

SCELTI DA SALE&PEPE

La sfida di Marta

La chef Marta Pulini alle prese con vongole e cotechino gourmet 57

LE TECNICHE

Versatili finocchi

Approfittate della loro stagione per usarli in creme, sughi, insalate 86

Rubriche

DETTAGLI DI STILE

Decorati per rendere più bella la casa
Candele nel bosco 31



BUONE LETTURE

Scelte con passione per essere divorate
Mele e altri amori in cucina 71

A PROPOSITO DI VINO

I consigli del sommelier
Vini per teneri filetti 85

MADE IN ITALY

Conoscere e gustare le eccellenze
Castelmagno 91

L'UTILE E IL DILETTEVOLE

Oggetti e attrezzi per la cucina
La fabbrica del cioccolato 103

ASSAGGI

Sapori e profumi dal mondo
La shuba russa 119

Hanno collaborato con noi a Gennaio



MARTA PULINI

Ex chef del ristorante Bice di New York, chiamata da Massimo Bottura per gestire il bistrot Franceschetta58, la cuoca emiliana è da qualche mese alla guida del ristorante Marta di Milano. A pag. 57

MAURIZIO PINTO

Il ristoratore genovese, patron chef del locale Voitalacarta e docente nella scuola di cucina Chef per Caso, ha fatto del "Capon magro" uno dei suoi cavalli di battaglia. A pag. 42



GILDA DE CAROLIS

Ai fornelli del ristorante Da Gilda di Teramo interpreta la tradizione abruzzese valorizzando i prodotti del territorio. Come le lenticchie di Santo Stefano di Sessanio, il farro e altri grani antichi. A pag. 60



Per creare un capolavoro.



macina peperoncino
VIRGO art. 658212

tescoma®

la passione in cucina.



www.tescoma.it

Numero Verde
800777546

Per dare ai tuoi piatti sapori decisi e sempre diversi, in maniera sana, perché non usare le spezie? Prova il macinino fatto apposta per distribuire al momento il peperoncino sulle pietanze: appena macinato, conserverà intatto tutto il suo aroma. È pratico ed elegante, perfetto anche da portare in tavola!

INDICE

LE RICETTE DI GENNAIO 2016

ANTIPASTI, FOCACCE E TORTE SALATE

Aragosta con salsa al burro.....	12
Capesante come les escargots.....	38
Crostatine ai fegatini.....	36
Dartois alle acciughe.....	41
Frittini di caponata.....	21
Gougeres farcite all'insalata di sedano di Verona e salmone ...	39
Grissini salati.....	13
Millefoglie di finocchi e salmone.....	88
Mini polpettoni.....	14
Moelleux al foie gras con cuore di fichi.....	40
Ostriche calde al verde.....	35
Pops al salmone e chèvre.....	13
Pâté di granchio e gamberi.....	27
Piccole pie di pesce.....	27

PRIMI

Candele spezzate con stracotto di manzo e tonno secco.....	116
Crema di zucca con briciole di cotechino e crumble di mandorle....	59
Eachtlingsuppe (Zuppa di patate Eachtling).....	107
Lasagne con porri al ragù di lenticchie.....	67
Minestra di lenticchie alla napoletana.....	62
Risotto alle noci caramellate con mascarpone.....	74
Spaghetti al nero di seppia con ragù di ricciola alla vernaccia.....	52
Spaghetti alla fonduta di porri con burro al timo, nocciole e tartufo.....	52
Spaghetti con ragù di capesante e gamberi sfumato al Campari.....	52
Spaghetti con zucca e lenticchie Beluga.....	49
Spaghetti di kamut con sauté di speck d'anatra al Castelmagno.....	50
Spaghetti integrali al pesto di radicchio e noci e balsamico.....	52
Tagliatelle al ragù di cardi e polpettine.....	27
Tagliolini e finocchi gratinati.....	88
Vellutata di patate, sedano e Castelmagno con cialdine croccanti..	92

SECONDI

Aringhe in pelliccia.....	120
Belga farcita di mascarpone al gratin.....	74

Bocconcini di cotechino con salsa allo sherry.....	28
Cappon magro.....	43
Falso pâté di fegato.....	68
Filetto di maiale ai fegatini con terrina di cardi al tartufo.....	82
Filetto di maiale alla melgrana con flan di broccoli.....	78
Filetto di manzo alla Wellington con rotolini di radicchio.....	82
Gamsschlegel in Weinsauce (Cosciotto di camoscio in salsa al vino).....	109
Guazzetto di vongole con carciofi alla romana.....	58
Insalata di lenticchie, noci, mele e Roquefort.....	65
Involtoni di verza con lenticchie, al gorgonzola gratinati.....	66
Medaglioni di vitello al prosciutto con insalata di carote e ravanelli ...	80
Medaglioni di vitello in crosta di pistacchi con tatin di rape.....	82
Salmone selvaggio su crema di finocchi.....	116
Sella di coniglio ripiena.....	27

CONTORNI, VERDURE E SALSE

Crema di finocchi in coppa.....	88
Fondo bruno.....	36
Lenticchie stufate all'arancia.....	63

DESSERT

Budino al panettone con cioccolato.....	101
Crêpes caramellate alla banana con lamponi.....	99
Gelatina al mandarino.....	28
Gelato al mascarpone con la melagrana.....	74
Gratin di anans speziato.....	99
Marquise al cioccolato, pera e salsa al caffè.....	28
Pie alle mele e ricotta.....	99
Salzburger Nockerln (Gnocco dolce di Salisburgo).....	110
Semifreddo ai fichi e whisky con cremoso al cioccolato.....	116
Strudel di pere con fichi secchi e noci al rosmarino.....	96
Tortino con salsa alle arance.....	97
Uva benaugurale.....	14

COCKTAIL E BEVANDE

Aperitivo di benvenuto.....	28
-----------------------------	----

INDIRIZZI

- 100 Fa Vintage, www.100fa.it
- Alessi, www.alessi.com
- Asa Selection distr. da Merito,
www.asa-selection.com - www.merito.it
- B.Morone, www.bmorone.it
- Baccarat, www.baccarat.it
- Baxter, www.baxter.it
- Bitossi Home, www.bitossihome.it
- Brandani, www.brandani.it
- C&C Milano, www.ccc-milano.com
- Cargo, www.cargomilano.it
- Casamance, www.casamance.com
- Caterina Von Weiss,
www.caterinavonweiss.tumblr.com
- Ceramiche Fasano, www.fasanocnf.it
- Christoffe, www.eu.christoffe.com
- De Castelli, www.decastelli.com
- Dedar, www.dedar.com
- Florirà un Giardino, www.floriraiungiardino.com
- Forme di Farina, www.formedifarina.eu
- Frette, www.frette.com
- Guardini, www.guardini.com
- Habi-Pengo, www.pengospa.it
- Hermes, www.italy.hermes.com/casa
- Home Pengo, www.pengospa.it
- Ikea, www.ikea.com/it
- It's Stone, www.itstone.it
- JV Store, www.jv-italiadesign.com
- Khala, distr. da B. Morone, www.bmorone.it
- KitchenAid, www.kitchenaid.it
- Küchenprofi, distr. da Schoenhuber,
www.schoenhuber.com
- Künzi, www.kunzi.it
- L'Abitare, www.labitaremilano.com
- L'Arte nel Pozzo, www.artenelpozzo.it
- La fabbrica del Lino, www.lafabbricadellino.it
- Lékué, distr. da Schoenhuber,
www.schoenhuber.com
- Linum, www.linum.se
- Livellara, www.livellara.com
- Mada Events, www.madaevents.it
- Madame Giola Home, www.madamegioiahome.it
- Made a Mano, www.madeamano.it
- Maisons du Monde, www.maisonsdumonde.com
- Marazzi, www.marazzi.it
- MarinaC, www.marinac.it
- Mario Luca Giusti, www.mariolucagiusti.com
- Mazzotti Giuseppe 1903
Ceramiche Albisola, www.gmazzotti1903.it
- Mepra, www.mepra.it
- Microplane, www.microplane.com
- Moser, distr. da B. Morone, www.bmorone.it
- Nobody&co, www.nobodyandco.it
- Once Milano, www.oncemilano.com
- Paderno, www.paderno.it
- Paola C., www.paolac.com
- Pentole Agnelli, www.pentoleagnelli.it
- Pianoprino Studio, www.pianoprinostudio.it
- Rina Menardi, www.rinamenardi.com
- Rosenthal, www.rosenthal.de/it/
- Rubelli, www.rubelli.com
- Serax, www.serax.com
- Society Limonta, www.societylimonta.com
- Tescoma, www.tescomaonline.com
- Versace, distr. da Rosenthal, www.rosenthal.de/it/
- Viridea, www.viridea.it
- Wall&Deco, www.wallanddeco.com
- Waterford, distr. da B. Morone, www.bmorone.it
- Wedgwood, distr. da B. Morone, www.bmorone.it
- Zani&Zani, www.zaniezani.it
- Zara Home, www.zarahome.com

Ghiottini®

I Cantuccini alle mandorle

4 generazioni, 1 ricetta:



Buoni. Dal profumo in poi.

(Da consumarsi preferibilmente in compagnia)


Ghiott®
Firenze

Prodotti in Toscana

I Ghiottini sono unici. Scopri perché su



Ghiott Firenze o su www.ghiott.it/unici

Il Sapore del Burro



Qualità di prima panna

Nasce solo dalla prima panna del latte.

Una lavorazione di antica tradizione bavarese che lo rende morbido, ricco e gustoso. Perché prima viene il burro.

Scopri i segreti del nostro burro su www.meggle.it



Dal latte, prodotti di Qualità



LA NEWS PIÙ LETTA

Secondo uno studio presentato recentemente negli Stati Uniti, basta aggiungere un filo di olio di cocco all'acqua di cottura del riso e farlo raffreddare in frigorifero e le calorie si dimezzano. Questa è la notizia è la più letta del nostro canale News. E si trova in buona compagnia con altri articoli e approfondimenti su cultura del cibo, spesa intelligente, attualità food e benesse a tavola.

LA TOP TEN

Tra le ricette più cliccate del mese ci sono quelle a base di zucca. Questo squisito ortaggio è stato protagonista di speciali, menu e top ten: lo troviamo in primi appetitosi, contorni sfiziosi e persino in golosi dessert.



I NUOVI VIDEO TUTORIAL

Come apparecchiare la tavola delle feste, quali antipasti servire per un cenone importante, interi menu e ricette base. Sono online i nuovi video tutorial che spiegano i procedimenti passo passo in modo rapido, semplice e preciso.

È nato il Canale Veg

IL NOSTRO SITO È SEMPRE PIÙ RICCO: OLTRE A RICETTE, NEWS E VIDEO, ORA C'È ANCHE UNA SEZIONE ATTENTA A INTOLLERANZE E A CHI NON AMA LA CARNE



MAIONESE VEGANA

Una delle ricette più amate del nostro nuovo canale vegetariano è la maionese vegana. Online la prepariamo in tanti modi diversi: usando farina di mandorle, latte di soia, farina di semi di lino o tofu soffice.

I NOSTRI NUOVI MENU

Il titolo si riferisce alle ricette, ma anche al menu di navigazione. Sale&Pepe infatti ha un nuovo canale verticale (salepepe.it/vegetariano) dedicato al mondo vegetariano e non solo. Si tratta di uno spazio ricco di ricette e approfondimenti, rispondendo alla domanda di chi vuole portare in tavola piatti appetitosi che siano anche sani, veg e spesso adatti a chi è intollerante a determinati alimenti.



LE NUOVE ICONE consentono di comprendere in modo immediato le caratteristiche di una ricetta: vegana, light, integrale, senza glutine, lattosio o uova.



SENZA LATTE E SENZA UOVA

Profiteroles, tiramisù, Sacher e torta Saint Honoré e sono alcuni tra i dolci classici che sul sito proponiamo in versione vegana. Non utilizziamo cioè latte, uova o altri ingredienti di derivazione animale. Queste ricette dunque sono perfette anche per chi ha intolleranze specifiche.



CIOCCOLATO *Emilia*
NON CI SONO LIMITI
ALLA TUA CREATIVITÀ.



Quando la tua fantasia si fonde
con il cioccolato Emilia nascono capolavori.
Perché da sempre è l'ingrediente ideale
che apre mille possibilità alla tua voglia
di creare dolci e ricette al cioccolato.



Scopri le nostre ricette al cioccolato
www.cioccolatoemilia.it

Laura Maragliano

L'anno nuovo si aspetta in modo adeguato: un ottimo spumante, un'affiatata compagnia, un luogo accogliente, qualche tocco scaramantico, qualche leccornia propiziatoria nel menu e una tavola degna di un re; perché ogni anno che arriva è foriero di speranze, è una nascita e come tale va festeggiata. Per questo ho scelto di proporvi le aragoste con salsa al burro, una ricetta che parla di caparbietà, intelligenza e voglia di farcela, ma anche di altezze reali e nobiltà inglese.

L'autrice del piatto, Rosa Lewis, classe 1867, nata Ovenden in una povera famiglia di Leyton nell'Essex, entrò giovanissima a servizio dalla contessa di Parigi, allora in esilio a Londra. Nella capitale inglese, dal 1880 i ristoranti dei grandi alberghi come il Claridges o il Ritz si ispiravano alla cucina di Escoffier. Un allievo del celebre maestro, cuoco nella residenza londinese del Duca d'Orleans, assunse Rosa come sguattera e lei, in breve tempo, imparò l'arte della cucina diventando il suo braccio destro. Chiamata a preparare grandi cene anche presso altre nobili famiglie, in casa di Lady Randolph Churchill (madre di Winston), conobbe Edward Albert, per gli amici "Bertie", principe del Galles. L'importante amicizia trasformò i pranzi di Rosa in una vera attrattiva e le valsero l'appellativo di "Queen of cooks". La sua intraprendenza la portò nel 1902 ad acquistare il Cavendish Hotel in Jermyn Street, che organizzò con suite riservate e un con ristorante che divenne il migliore di Londra. L'albergo, seguendo alterne vicende di ricchezza e decadenza, fu demolito dopo la morte di Rosa e poi ricostruito mantenendo lo stesso nome.

Nel 1920, in seguito alla depressione economica, la Lewis fece un tour a New York dove cucinò nei migliori ristoranti, insegnò e soprattutto rilasciò molte interviste che le diedero notorietà. Non lasciò mai trapelare nulla della sua vita sentimentale, ma raccontò molto dei gusti e dei piatti preparati per la nobiltà inglese. Alla "Queen of cooks" la BBC nel 1970 ha dedicato una serie tv e nel 2006 a Londra è stata affissa una targa commemorativa con questa menzione: alla donna che è arrivata al successo sfidando le avversità. Perché ogni anno che inizia è portatore di novità. Per tutti.

> segue a pag. 12



La favola di Rosa

DA SEMPLICE SGUATTERA NELLA LONDRA DI FINE OTTOCENTO A REGINA DEI CUOCHI: UNA STORIA CHE È DI BUON AUSPICIO PER L'ANNO CHE COMINCIA

ritratto di Michele Tabozzi, foto delle ricette di Francesca Moscheni e Laura Spinelli, in cucina Antonella Pavanella



ARAGOSTA CON SALSA AL BURRO

PER 4 PERSONE

4 aragostine di circa 600 g l'una - 2 costole di sedano - 2 carote - 2 porri - 1 cipolla di media grandezza - 1 rapa - 2 scalogni - 230 g di burro - 1 litro di brodo di pesce - 1/2 litro di vino bianco secco - 1 limone - 2 cucchiaini di brandy - un mazzetto erbe aromatiche (alloro, timo, aneto, prezzemolo) - sale - pepe

- **1** Pulite le verdure, lavatele e tritatele. Fate sciogliere 30 g di burro in casseruola e rosolatevi il battuto. Quindi unite il brodo, il vino, il brandy e le erbe (tenendo da parte qualche ciuffo di aneto). Portate a ebollizione e fate restringere per 10 minuti.
- **2** Immergete nel brodo le aragostine e lessatele per 15 minuti. Quindi prelevatele e tenetele in caldo.
- **3** Preparate la salsa. Fate ridurre il brodo alla quantità di una tazza, passate la purea ottenuta al passaverdura e incorporatevi il burro rimasto con l'aiuto di una piccola frusta. Regolate di sale e pepate. Con un coltellino ben affilato tagliate a metà le aragoste nel senso della lunghezza, privatele della sacca di sabbia e disponetele su un piatto da portata. Irroratele con un po' di salsa e guarnite con ciuffetti di aneto. Servite con la salsa rimasta a parte.



Raffinata e facilissima

Un antipasto (o un secondo leggero) veramente elegante pronto in pochi semplici passaggi. Le aragostine cuociono brevemente in un brodo di pesce (potete usare quello granulare) e verdurine. Poi vanno prelevate e tenute in caldo, mentre il brodo continua a bollire fino a diventare un denso court bouillon. A questo punto si passa il composto al passaverdure, si incorpora del burro e si serve la salsa ottenuta sui crostacei.



Un cestino da portare in piazza, il salmone declinato in modo insolito... Piccoli spunti sfiziosi per enfatizzare la magia del dodicesimo rintocco

Capodanno outdoor

Avete deciso di festeggiare il Capodanno in piazza con gli amici? Omaggiateli con un piccolo kit del buon augurio: un cestino con una bottiglietta di spumante e dei gustosi grissini salati preparati da voi. Per circa 60 pezzi, impastate 180 g di grana grattugiato con 90 g di burro, 210 g di farina, 1 cucchiaio di latte, 1 cucchiaino colmo di senape aromatica, 1 uovo e 1 tuorlo. Aromatizzateli a piacere con paprica o erbe aromatiche, semi di papavero, cumino o sesamo e stendete l'impasto allo spessore di 5 mm. Tagliate tante striscioline di pochi millimetri di larghezza e lunghe 15 cm, allineatele su una teglia rivestita con carta da forno, spennellatele con un tuorlo diluito con qualche cucchiaio di latte e cuocete in forno caldo per circa 15 minuti, finché risulteranno dorate.



Pops al salmone e chèvre

Golosi e originali, oltre che pratici e rapidissimi da preparare, i pops al salmone e formaggio di capra sono ideali per un antipasto di festa o per arricchire una cena a buffet. Per ottenere circa 22 pezzi, mescolate 270 g di fiorone di capra (o altro formaggio di capra spalmabile) con 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva, 1 cucchiaino di zenzero in polvere, la scorza grattugiata di 1 limone non trattato e pepe misto macinato. Formate 22 palline e fatele rassodare in frigorifero per circa un'ora. Avvolgete ogni pallina con una fettina sottile di salmone (ne occorreranno circa 200 g) rotolandola tra i palmi delle mani per farlo aderire bene e conferire rotondità. Cospargete il lato superiore di ogni pallina con erba cipollina tagliuzzata finemente o con uova di lompo e allineatele su un piccolo vassoio dorato. Infilate un bastoncino da cake pops (o un lungo spiedo di legno) in ogni pallina e conservatele al fresco. Una decina di minuti prima di servire, toglietele dal frigorifero e lasciatele a temperatura ambiente.



Uva benagurale

Secondo tradizione, a Capodanno è di buon auspicio mangiare 12 chicchi d'uva, uno per ogni mese, allo scoccare della mezzanotte. Per valorizzare il rito, allineateli già contati sugli spiedini di legno e offriteli ad amici e parenti. Scegliete uva bianca e rosata (preferibilmente senza semi), lavate e asciugate bene gli acini prima di infilarli sugli spiedi e conservate il tutto in frigo fino al momento di servire. Per personalizzare il brindisi, potete mettere qualche chicco d'uva (o di melagrana) anche nei calici con lo spumante e caratterizzate i bicchieri con dei numeri adesivi, in modo che ogni ospite possa scegliere il suo preferito e brindare alla fortuna.

Dagli spuntini porte-bonheur alle portate più robuste, è divertente e pratico declinare la cena in porzioni individuali da assaporare in giro per casa tra una chiacchiera sul divano e un passo di danza

Irresistibili mini polpettoni

Se per il 31 prevedete un ricevimento informale, i mini polpettoni (cotti negli stampini da muffin) sono la soluzione perfetta per servire una pietanza golosa senza doversi mettersi a tavola. Per 12 pezzi, mescolate 400 g di polpa macinata di tacchino con 400 g di polpa macinata di maiale, 200 g di bacon o speck tritato, 1 uovo, 2 fette di pancarré integrale bagnate nel brodo o nel latte e strizzate, 1 cucchiaio colmo di panna acida, 1 cucchiaio di foglioline di timo, sale e pepe. Rivestite il bordo interno di 12 stampini da muffin con una fettina di bacon o speck e riempiate con l'impasto di carne. Cuocete in forno caldo a 180° per circa 25 minuti, lasciate intiepidire e sformate i mini polpettoni. Infilateli con stuzzicadenti decorativi, rametti di rosmarino, foglie di alloro o addirittura con le stelline da accendere.



CHI DICE CHE IN CUCINA NON CI SIA PIÙ NULLA DA INVENTARE
NON CONOSCE GUZZINI

ADV KommaFactory

Design: Nilo Gioacchini con Olo Design



www.fratelliguzzini.com



watch the video!



IL PRIMO SPECIALISTA DELLA CUCINA ITALIANA



LAVA/SCOLA



SCONGELA



SCOLA



SERVE



MESCOLA

guzzini 
MADE IN ITALY SINCE 1912

Senza glutine



BIO

Senza lievito



Vegan



Germinal Bio Senza Glutine,
Senza Lievito, Vegan.
Per supportare con gusto
e leggerezza le corrette
scelte alimentari di ogni
persona.
Vivi biologico,
scegli Germinal Bio.

Scopri la nostra offerta su
www.germinalbio.it

Acquista su
www.nutrilatuasalute.it



LA BUONA TAVOLA A 360°

La Scuola di Cucina di Sale&Pepe inventa ogni giorno nuovi incontri, eventi e cicli di lezioni per soddisfare la curiosità e la voglia di imparare di tutti. Neofiti dei fornelli, appassionati e professionisti possono diventare ancora più bravi e confrontarsi con i nostri docenti chef: Vittorio Castellani per la cucina etnica, Raffaele Bellini per finger food e pasticceria salata, Alessandro Salamone per la cucina grand gourmet, Alice Balossi per la pasticceria dolce, Monica Cesari Sartoni per la cucina creativa, Eva Golia per quella tradizionale e la dietologa Carla Lertola per le ricette sane ma ghiotte. Tra i corsi per i più esperti troverete quelli dedicati alla farina, dalla produzione alla lievitazione, con Giovanni Gandino. Oppure interi percorsi per scoprire i segreti dell'arte casearia e dell'alta pasticceria. Poi ci sono i corsi durante la pausa pranzo (1 ora per 2 ricette rapide 1 volta alla settimana), quelli sulle cucine del mondo, per coppie, teenager (12-17 anni), celiaci e quelli base per cuochi in erba.

Chi ben comincia gode

PER INIZIARE BENE L'ANNO LA NOSTRA SCUOLA HA PENSATO A TANTI NUOVI CORSI: STIMOLANTI, GOLOSI E MOLTO DIVERTENTI, CON L'AUGURIO CHE IL 2016 SIA DAVVERO... PIENO DI GUSTO

REGALA LE GRANDI LEZIONI DI CUCINA

Per affinare le loro competenze ai fornelli gli amici possono approfittare di un corso regalato da voi. Selezionate una tipologia consultando il sito della Scuola e riceverete via mail il coupon e l'elenco (senza prezzo) dei corsi tra i quali il destinatario sceglierà ciò che preferisce. Potete optare per "Evasioni", percorsi di 2 ore per realizzare menu sfiziosi seppur rapidi. Oppure per "Passioni": 3 ore dedicate ai trend del momento, come pizza, dessert speciali e ricettine easy chic. E poi c'è "Un tocco in più": full immersion di 3 ore per portare in tavola piatti strepitosi.



BAMBINI AI FORNELLI CON I NOSTRI MAESTRI CHEF

Alla Scuola di Cucina di Sale&Pepe, oltre a stimolare la fantasia attraverso l'assaggio e la manipolazione degli ingredienti, i bambini si avvicinano al tema della buona tavola, sana e conviviale, in modo divertente. Basta scegliere uno dei corsi in programma, anche a 4 mani da fare con i propri genitori, sempre guidati dai nostri esperti chef. Per esempio, a gennaio ci saranno il corso con mamma o papà tenuto da Daniela Pignatti "Le buone torte" (il 16 dalle 15.00 alle 17.30) e l'incontro per soli bimbi "Uno chef come me" (il 17 dalle 11.30 alle 14.00).

SCUOLA DI CUCINA DI SALE&PEPE

Presso Ca'puccino, piano interrato - Piazza Armando Diaz 5, 20123 Milano (M1/M3 fermata Duomo)

Tel: 02 75 42 33 00 - Orari dal lunedì al venerdì: 14-18 - Per informazioni scrivi a: info.scuoladicucina@mondadori.it



Visita il sito per scoprire il calendario completo dei corsi: www.scuoladicucina.it

www.facebook.com/ScuolaCucinaSaleePepe - #TalentInCucina

Capodanno in città

UN MENU
BENAUUGURALE
DAI TONI RAFFINATI
CON PICCOLI
TOCCHI FUSION.
PER UNA SERATA
DI ELEGANTE
INTIMITÀ

testo di Cristiana Cassé,
ricette di Alessandra Avallone,
styling di Francesca Santambrogio,
foto di Adriano Brusafferri.
Si ringrazia www.nobodyandco.it
per l'ospitalità



Vassoio in argento e
secchiello per il ghiaccio
di Christofle.
Indirizzi a pagina 6



È arrivato il grande momento. Tra luci e fuochi, l'anno finisce e un nuovo corso inizia. E si fa festa in mille modi diversi in attesa della mezzanotte, quell'istante speciale che unisce chi è sulla neve e chi al mare, chi al chiuso e chi in piazza al concerto. Chi ha scelto di andare lontano e chi invece è rimasto a casa, ma senza rinunciare a invitare gli amici e a vestire con eleganza gli ambienti e la tavola. Ma soprattutto senza dimenticare, all'approssimarsi della faticosa mezzanotte, di spegnere le lampadine per lasciare che il buio e le candele riempiano l'aria di una magica e misteriosa atmosfera.

> segue a pag. 20

> segue da pag. 18

Il Capodanno che vi raccontiamo in queste pagine si festeggia nel centro di Milano, tra palazzi che sfoggiano un'austera ricchezza e interni di sobria eleganza. È una serata tra amici che hanno cose da dirsi e voglia di una cena con i fiocchi. Il menu, come la filosofia stessa della serata, si muove con nonchalance tra portate raffinate e robusti richiami alla tradizione, tra sfizi preziosi e ortaggi d'inverno, riuscendo a far convivere, per esempio, delicati accenni orientali con l'irrinunciabile cotechino di fine anno. Nessuna concessione, invece, al servizio, classico e minuzioso, e alla presentazione delle portate, decisamente ricercata. Di rara finezza è il buffet che accoglie gli ospiti: ciotoline d'argento colme di chicci d'uva e melagrana, mandorle salate, olive, noci caramellate con miele e rosmarino. Piccoli complementi benaugurali da gustare con il cocktail a base di spumante profumato con sciroppo allo zenzero. Si chiacchiera nel salone, si scalda l'atmosfera e, con tutta calma, ci si siede a tavola. Sarà una lunga, piacevole serata. Che inizia un pâté di crostacei delicatissimo (anche molto rapido da preparare).

> segue a pag. 22



**Pâté di granchio
e gamberi,**
pag. 27





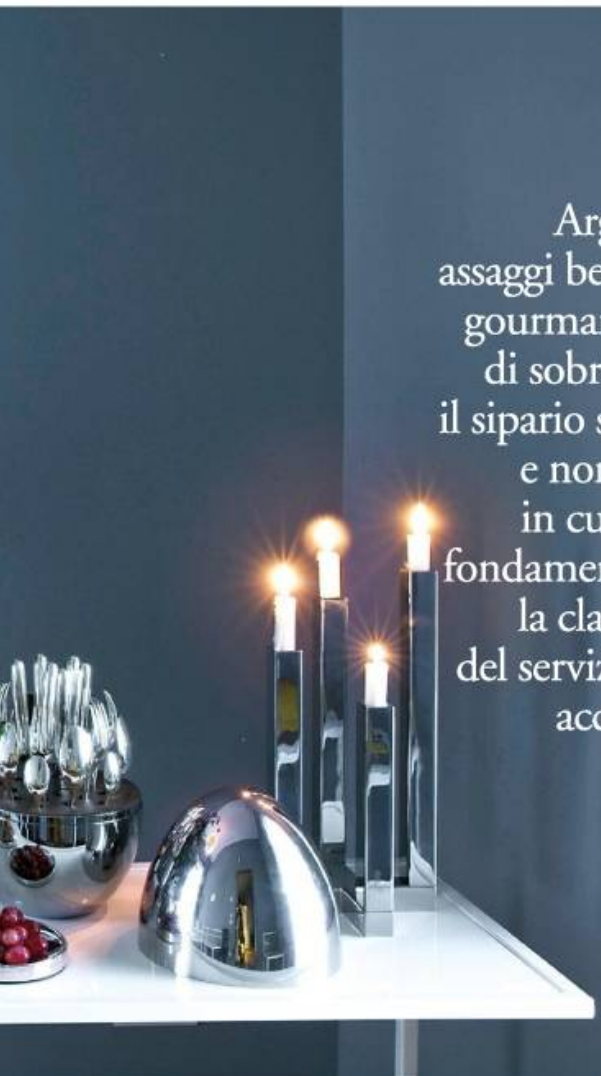
Nella foto sopra, i padroni di casa, fondatori della Nobody&co., studio di design d'avanguardia. I loro prodotti si trovano nelle migliori gallerie di arte e design del mondo.



FRITTINI DI CAPONATA

Pulite 2 cipolle rosse, 3 carciofi con il gambo, 2 costole di sedano. Tagliate i carciofi a fettine e riducete a dadini 1 cipolla, il sedano e i gambi dei carciofi. Affettate a velo la cipolla rimasta e stufatela in padella con 1 cucchiaino di olio, sale e qualche cucchiaino di acqua. Poi unite le verdure preparate e 2 cucchiaini di mandorle a filetti. Salate e pepate. Cospargete con 2 cucchiaini di zucchero e sfumate con 2 cucchiaini di aceto di vino bianco. Cuocete la caponata coperta per 15 minuti circa, unendo se necessario qualche cucchiaino di acqua. Fuori dal fuoco, aggiungete un po' di prezzemolo tritato e 2 cucchiaini di pistacchi spezzettati. Immergete 8 sfoglie di riso in acqua fredda per qualche istante. Appoggiatele su un canovaccio, distribuitevi sopra la caponata, ripiegate i lati sul ripieno e poi arrotolatele. Friggete i fagottini in olio bollente e serviteli caldissimi.

Argenti, candele, assaggi benaugurali, boconcini gourmand. In un'atmosfera di sobria eleganza, si apre il sipario su una cena raffinata, e nondimeno golosa, in cui gioca un ruolo fondamentale anche l'estetica, la classicità composta del servizio, la presentazione accurata dei cibi.



A sinistra, foto del buffet. Tavoli a forma di L di nobody&co. Piatti di Alessi, vaso in vetro di Pianoprismo Studio, fiori di Mada Events, coppe in cristallo di Waterford. Fontana con dispenser per l'aperitivo, posate, porta posate a uovo, candelabro, piattini in argento e vassoi, tutto di Christoffle. Indirizzi a pagina 6



> segue da pag. 20

Un secondo antipasto gourmand sono i frittini di sfoglia di riso cinese farciti con una caponatina invernale. Il capitolo degli antipasti si conclude con gustose pie di trota salmonata, trota affumicata, funghi e yogurt. Irresistibili servite ben calde, lasciano il posto al primo piatto, che irrompe in tavola in tutta la sua fumante golosità. L'insieme di tagliatelle all'uovo e polpettine di carne è di anima decisamente tradizionale, ma il condimento svela un tocco insolito, che trasforma il sugo in un ragù ortolano: nella polpa di pomodoro si nasconde infatti un'abbondante dose di cardo gobbo a tocchetti.

> segue a pag. 24



Per i momenti di disimpegno, durante la lunga serata, è bello far trovare agli ospiti qualche piccolo divertissement benaugurale. Ottime le stelline da accendere, che possono anche ispirare l'espressione di un desiderio per l'anno nuovo.

**Piccole pie
di pesce,**
pag. 27



BERE GIUSTO

L'occasione del brindisi iniziale è anche quella di servire il vino adatto alla prima parte del menu, dove funziona la sontuosa levità di uno spumante dell'Oltrepò a base di Pinot Nero, che lavora sulle sensazioni grasse dei piatti senza forzarne la varietà. A partire dalle tagliatelle introduciamo un rosso e scegliamo una tipologia dal corpo flessuoso e dall'approccio gentile, in modo che i sughi e le materie prime possano esprimere contrasti e dolcezze. Una tazza di caffè americano è il miglior completamento per la marquise.



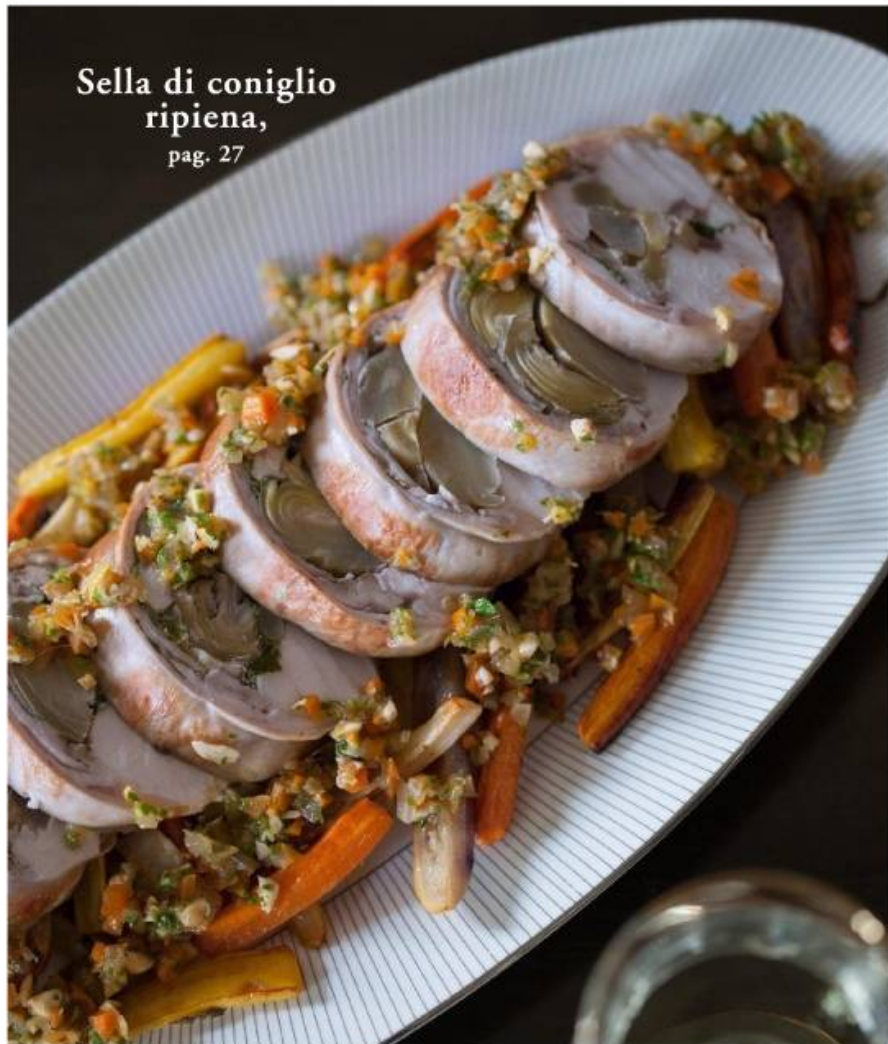
Tagliatelle al ragù
di cardi
e polpettine,

pag. 27

Pagina accanto in alto.
Piatti bianchi di Alessi,
bicchieri e caraffa di
Baccarat, posate, vassoio
e secchiello ghiaccio di
Christofle, tovaglia e rami
in ferro centrotavola
di Pianoprino Studio.
Indirizzi a pagina 6

Sella di coniglio ripiena,

pag. 27



> segue da pag. 22

Scenografico e appetitoso, il secondo piatto è interpretato da uno straordinario rotolo di coniglio ai carciofi accompagnato da verdure al forno, il tutto profumato dal tocco agretto di una golosa gremolata. Chiacchierando e brindando si arriva all'atteso momento del dessert, che non manca di stupire grazie a una goduriosa marquise al cioccolato con pere allo sciroppo e crema al caffè; una divina mattonella che pur essendo palesemente calorica convincerà anche i più rigorosi a fare un bis e magari un tris. Ora è il tempo del disimpegno, si accende un po' di musica, qualcuno va in terrazza ad ascoltare l'eco del concerto in piazza. E piacevolmente si arriva al countdown... È mezzanotte, iniziano i botti, è un nuovo anno! In casa ci si bacia e si festeggia con un benaugurale cotechino vestito a festa: viene infatti servito in coppa con le lenticchie Beluga, la salsa vanigliata allo sherry e qualche germoglio colorato per decorare. E poi, per rinfrescare il palato, ecco una deliziosa gelatina al mandarino. Intanto la festa continua, possibilmente fino all'alba, così che il nuovo anno cominci com'è giusto: stando bene.



Piccoli e numerosi, che possano essere presi a piene mani, come le monete di un tesoro: così secondo tradizione devono essere i cibi benaugurali. Lenticchie, chicchi d'uva, semi di melagrana, agrumi, frutti secchi... Le gelatine portafortuna al mandarino (ricetta a pag. 28), sono realizzate con gli stampini a forma di Buddha di Nobody&co.



Marquise al cioccolato, pera e salsa al caffè,

pag. 28

In questa pagina coppe
in cristallo di Waterford.
Pagina accanto, piatto da
portata ovale di Wedgwood,
piattino dolce di Alessi.
Indirizzi a pagina 6



Una coppa in cristallo,
le lenticchie nere,
qualche complemento
colorato per decorare.
Il corroborante cotechino
di mezzanotte si trasforma
in una portata di rara
eleganza. Sorprendente
anche al palato, grazie
alla deliziosa salsa vanigliata
che lo accompagna.



Bocconcini di
cotechino con salsa
allo sherry,
pag. 28

2015.
**LAVAZZA, IL PRIMO ESPRESSO
NELLO SPAZIO.**



ARMANDO TESTA - Pht. Thierry La Courte

Grazie a due eccellenze italiane gli astronauti hanno bevuto per la prima volta un espresso perfetto. Lo stesso che gustate sulla Terra con Lavazza A Modo Mio. Scopri di più su lavazza.it/spazio



LAVAZZA



PÂTÉ DI GRANCHIO E GAMBERI

PER 8 PERSONE

180 g di code di gambero sgusciate (crude) - 120 g di granchio in scatola scolato - 1/2 cucchiaino di scorza di limone grattugiata - 1 uovo e 2 albumi - 0,8 dl di panna fresca - erba cipollina - sale - pepe

- 1 Passate al mixer le code di gambero. Unite l'uovo e gli albumi e frullate di nuovo. Condite con la scorza di limone, sale e pepe e poi incorporate la panna mescolando.
- 2 Foderate uno stampo da paté lungo e stretto con carta da forno bagnata e strizzata, disponete sul fondo le chele dei granchi e unite la polpa al composto di gamberi.
- 3 Versate il tutto sulle chele e cuocete a bagnomaria per 20 minuti. Fate raffreddare il paté in frigo per alcune ore (anche una notte). Servitelo a tronchetti con l'erba cipollina.

FACILE

- Preparazione 15 minuti
- Cottura 20 minuti ● 70 cal/porzione

PICCOLE PIE DI PESCE

PER 8 PERSONE

per la pasta brisée: 200 g di farina 00 - 100 g di burro - 1 tuorlo - 2 cucchiaini di vino bianco secco - sale
per il ripieno: 2 filetti piccoli di trota salmonata (oppure 1 grande) - 8 champignon - 3 fettine di trota affumicata - 200 g di yogurt - 1 tuorlo - 2 cucchiaini di panna - timo fresco - 1 spicchio di aglio - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- 1 Preparate la pasta brisée. Versate nel mixer la farina e una presa di sale, aggiungete il burro freddo a pezzetti e lavorate fino ad avere un composto sabbioso. Unite il tuorlo e, quando sarà ben incorporato, aggiungete lentamente 1/2 dl di acqua fredda miscelata con il vino. Avvolgetelo l'impasto nella pellicola trasparente e fatelo riposare in frigo almeno 1 ora.
- 2 Preparate il ripieno. Pulite i funghi, affettateli e saltateli in padella con olio, il timo e l'aglio. Disponeteli su un lato della padella e, nel fondo di cottura rimasto, cuocete i filetti di trota tagliati a pezzetti. Mescolate delicatamente i funghi con il pesce, salate e pepate.

Fuori dal fuoco, aggiungete al mix la trota affumicata tagliata a dadini.

- 3 Stendete la pasta brisée con il matterello e foderate 8 stampini antiaderenti. Dalla pasta avanzata ricavate 8 dischi o anelli per coprire le pie. Riempite gli stampi con la farcia, coprite con i dischi di pasta e sigillate i bordi inumidendoli con poca acqua. Lucidate la superficie con il tuorlo e cuocete in forno caldo a 200° per 20 minuti. Mescolate lo yogurt con la panna, salatelo e servitelo con le pie.

MEDIA

- Preparazione 50 minuti + riposo
- Cottura 40 minuti ● 300 cal/porzione

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CARDI E POLPETTINE

PER 8 PERSONE

per la pastasciutta: 500 g di tagliatelle all'uovo - 1 cardo gobbo - 800 g di polpa di pomodoro - 50 g di parmigiano reggiano grattugiato - 1/2 dl di aceto di vino bianco - olio extravergine di oliva - 1 spicchio di aglio - peperoncino in polvere - sale
per le polpettine: 300 g di carne di manzo macinata - 100 g di ricotta di pecora - 3 cucchiaini di pane grattugiato - 1 uovo - 1 cucchiaino di prezzemolo tritato - 1 spicchio di aglio tritato - sale - pepe

- 1 Pulite il cardo eliminando i filamenti, lavatelo, tagliatelo a pezzi grossi e lessatelo in acqua salata e acidulata con l'aceto per 15 minuti circa. Scolatelo e tagliatelo a tocchetti.
- 2 Intanto preparate le polpettine. Mescolate tutti gli ingredienti in una ciotola e formate tante palline della dimensione di una nocciola.
- 3 Scaldate 3 cucchiaini di olio in una padella, soffriggetevi l'aglio e poi eliminatelo. Unite il cardo e rosolatelo per 5 minuti. Quindi aggiungete la passata di pomodoro e il peperoncino, salate e proseguite la cottura per 15 minuti. Unite le polpettine, coprite e fate sobbollire per qualche minuto. Lessate le tagliatelle in abbondante acqua bollente salata, scolate e condite con il ragù. Spolverizzate con il parmigiano e completate con un giro d'olio.

FACILE

- Preparazione 25 minuti
- Cottura 50 minuti ● 430 cal/porzione

SELLA DI CONIGLIO RIPIENA

PER 8 PERSONE

per il coniglio: 2 selle di coniglio disossate - 3 carciofi con il gambo - 1 spicchio di aglio - 1 piccola carota - 1 costola di sedano - 1 piccola cipolla - 1 limone non trattato - 50 g di nocciole tostate - 1/2 dl di vino bianco secco - un mazzetto prezzemolo - olio extravergine d'oliva - sale - pepe
per le verdure: 2 carote arancioni e 2 gialle - 1 radice di scorzonera - 2 pastinache - 2 patate gialle e 2 viola - timo fresco - olio extravergine di oliva - sale - pepe

- 1 Preparate il coniglio. Grattugiate la scorza del limone e poi ricavate il succo. Pulite i carciofi eliminando le foglie esterne più dure e il fieno interno e tagliateli a fettine. Spellate i gambi e tagliateli a tocchetti. A mano a mano mettete carciofi e gambi a bagno in acqua acidulata con il succo del limone perché non anneriscano. Lessate le fettine di carciofo per 10 minuti, scolatele e saltatele in padella con un cucchiaino di olio e l'aglio schiacciato.
- 2 Salate e pepate le selle di coniglio e distribuite al centro di ognuna i carciofi e qualche foglia di prezzemolo. Arrotolatele, legatele i rotoli con spago da cucina e cucite le due estremità. Rosolate i due rotoli in padella con 2 cucchiaini di olio, per 5-6 minuti.
- 3 Preparate le verdure. Tagliate a bastoncini gli ortaggi, compresi i gambi dei carciofi ben sgocciolati, e conditeli con olio, sale e pepe. Disponeteli in una teglia, cospargete con i rametti di timo e mettete i rotoli di coniglio al centro (tenete da parte il fondo di cottura in padella). Cuocete il tutto in forno caldo a 180° per 35-40 minuti.
- 4 Intanto preparate la gremolata per il coniglio. Riducete in un trito fine la carota, il sedano e la cipolla e rosolateli nella padella con il fondo di cottura del coniglio per 5 minuti. Sfumate con il vino e proseguite la cottura a fiamma bassa per 10 minuti. Togliete dal fuoco e lasciate intiepidire. Unite la scorza di limone grattugiata e le nocciole tritate grossolanamente. Servite il coniglio a fette spesse, condito con la gremolata e circondato dalle verdure al forno.

MEDIA

- Preparazione 35 minuti
- Cottura 55 minuti ● 300 cal/porzione

> segue a pag. 28

MARQUISE AL CIOCCOLATO, PERA E SALSA AL CAFFÈ

PER 8-10 PERSONE

per la marquise: 200 g di cioccolato fondente al 70% - 7 tuorli - 220 g di zucchero semolato - 250 g di burro morbido - 100 g di cacao amaro in polvere - 5 dl di panna fresca - 50 g di zucchero a velo - 12 savoiardi (o una fetta di pan di Spagna) - 2 tazzine di caffè per la salsa: 2,5 dl di latte - 75 g di zucchero - 3 tuorli - 1 cucchiaino di caffè istantaneo - 1 cucchiaino di chicchi di caffè per le pere: 4-5 piccole pere - 1/2 limone - 1 baccello di vaniglia - 200 g di zucchero

● 1 Preparate la marquise.

Spezzettate il cioccolato e scioglietelo a bagnomaria. Montate i tuorli e lo zucchero semolato con le fruste elettriche e poi incorporate il cioccolato

tiepido. Separatamente montate il burro fino a renderlo soffice e bianchissimo e aggiungete poco alla volta il cacao setacciato, continuando a montare con le fruste elettriche. Infine mescolate il burro al cacao con la crema di cioccolato. Versate la panna freddissima in una ciotola ben fredda, aggiungete lo zucchero a velo e montate fino ad avere una composto sodo ma morbido. Unite al composto principale incorporandolo con un veloce movimento di frusta a mano.

● 2 Allungate il caffè con 2 cucchiaini di acqua. Foderate uno stampo rettangolare con 2 strati di pellicola, tappezzate il fondo con i biscotti o il pan di Spagna tagliato in misura. Bagnate con il caffè, unite la crema marquise, livellatela con la spatola e mettete il tutto in frigo per una notte.

● 3 Sbucciate le pere, tagliatele a metà e eliminate il torsolo con uno scavino e sfregatele con il limone. Portate a ebollizione 1,5 litri di acqua con lo zucchero e la baccello di vaniglia. Quindi immergetevi le pere, e fatele sobbollire per 15 minuti, lasciate intiepidire e mettete il tutto in frigo a raffreddare.

● 4 Preparate la salsa al caffè. Fate bollire metà dello zucchero con il latte, unite il caffè solubile e i chicchi, spegnete e lasciate in infusione. Montate il tuorli con lo zucchero rimasto e poi stemperateli unendo il latte caldo a filo. Mettete sul fuoco e fate addensare, mescolando costantemente la salsa per 6 minuti senza farla bollire.

● 5 Trasferitela in una ciotola e lasciatela intiepidire mescolando spesso. Copritela con pellicola trasparente e mettetela in frigo. Al momento di servire, tagliate la marquise a fette spesse con una lama sottile riscaldata in acqua molto calda. Disponete in ogni piatto una fetta, una mezza pera e un cucchiaino abbondante di salsa al caffè.

ELABORATA

- Preparazione 1 ora + riposo
- Cottura 35 minuti ● 840 cal/porzione

BOCCONCINI DI COTECHINO CON SALSA ALLO SHERRY

PER 8 PERSONE

1 cotechino da 250 g - 200 g di lenticchie Beluga - 1 spicchio di aglio - 1 foglia di alloro - 1/2 bicchiere di sherry - 1/2 bicchiere

di vino bianco secco - 2 bacche di anice stellato - 1 baccello di vaniglia - 1 cucchiaino di salsa di soia - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● 1 Bucherellate con uno stecchino la pelle del cotechino, disponetelo in una pentola colma di acqua fredda e lessatelo a fuoco dolce per 2 ore dall'ebollizione. Intanto, mettete le lenticchie in una casseruola, copritela con acqua fredda, unite l'alloro e l'aglio e cuocete per 20 minuti dall'ebollizione. Spegnete, salate e lasciate raffreddare a pentola coperta. Poi, se necessario, sgocciolatele.

● 2 Fate bollire a fuoco medio lo sherry con il vino e la baccello di vaniglia finché il mix si sarà ridotto della metà. Fuori dal fuoco aggiungete la salsa di soia e l'anice stellato, coprite e lasciate in infusione 20 minuti. Quindi filtrate il condimento e tenetelo da parte.

● 3 Conditte le lenticchie con olio e pepe e distribuitele in 8 ciotoline. Adagiate in ognuna una rondella di cotechino e condite con 1/2 cucchiaino di salsa allo sherry.

FACILE

- Preparazione 20 minuti
- Cottura 2 ore ● 235 cal/porzione

GELATINA AL MANDARINO

PER 8 PERSONE

1 l di succo di mandarino (circa 1,5 kg di frutti) - 40 g di gelatina in polvere - 50 g di zucchero

● 1 Filtratelo il succo di mandarino. In una casseruola scaldate 1/2 litro di succo con lo zucchero, mescolando finché si sarà sciolto. Fuori dal fuoco, unite la gelatina in polvere poco alla volta mescolando con la frusta per sciogliere i grumi. Trasferite il tutto in una ciotola, unite il succo rimasto e lasciate intiepidire.

● 2 Versate in 8 stampini individuali e fate rassodare in frigo per almeno 3 ore (meglio una notte). Immergete per pochi secondi gli stampini in acqua bollente. Capovolgeteli sui piattini e sfornate le gelatine. Servitele, se vi piace, con complementi benaugurali come frutta secca, melograni, uva, arance, datteri, monete di cioccolato.

FACILE

- Preparazione 15 minuti + riposo
- Cottura 5 minuti ● 80 cal/porzione



APERITIVO DI BENVENUTO

Sbucciate 50 g di radice di zenzero, tritatela e mettetela in una cassetta con 3 lime non trattati, lavati e tagliati a pezzetti. Unite 4 baccelli di cardamomo, 4 chiodi di garofano, 250 g di zucchero e 7,5 dl di acqua. Fate sobbollire il tutto per 10 minuti, filtrate e lasciate raffreddare. Versate lo sciroppo in una boule, aggiungete 2 bottiglie di spumante ghiacciato e qualche fettina di lime per decorare, mescolate brevemente e servite.

**SCOPRI CHE COSA
C'È DENTRO I
NOSTRI ALVEARI...**



CHI SIAMO NOI

**L'ORIGINE
DEL MIELE
NEL VASETTO**



**GLI ABBINAMENTI
CONSIGLIATI**

**LE RICETTE
PIÙ GUSTOSE**

Il miele, il prodotto più prezioso dell'alveare, è fatto di zuccheri semplici e digeribili. Ti fornisce tanta energia pronta all'uso e ha meno calorie dello zucchero! Il nostro miele è una miniera

**miele
304 Kcal
zucchero
392 Kcal
per 100g
-22% di Kcal**

di profumi e sapori che evoca i luoghi più belli d'Italia, dove le api raccolgono il nettare delle tante fioriture spontanee. I nostri apicoltori, vegliando sulla loro salute, aspettano il momento migliore per condividere, con loro, il raccolto.



miele di acacia di
Emilia Romagna, Piemonte
e Lombardia



miele di bosco
del Piemonte



miele millefiori di
Emilia Romagna
e Toscana

**USA IL CODICE QR,
SCOPRI I NOSTRI MIELI!**



Attrazione Naturale

www.mielizia.com

LINEA Cuisine

PER CUCINARE



Creme vegetali
biologiche

Senza lattosio

PROVALE PER:

- ✓ gratinare
- ✓ mantecare
- ✓ condire
- ✓ guarnire

Trova i nostri prodotti nei negozi biologici specializzati:



PRODOTTE IN ITALIA
WWW.ISOLABIO.COM



DETTAGLI DI STILE

DECORI PER RENDERE PIÙ BELLA LA CASA

Candele nel bosco

PER ACCENDERE
I GIORNI DI FESTA
ELLEBORI E PIGNE IN
UNA COMPOSIZIONE
CON I COLORI
DELL'INVERNO

a cura di Silvia Bombelli,
realizzazione di A. Pavanello,
foto di Francesca Moscheni



PREPARAZIONE ED ESECUZIONE

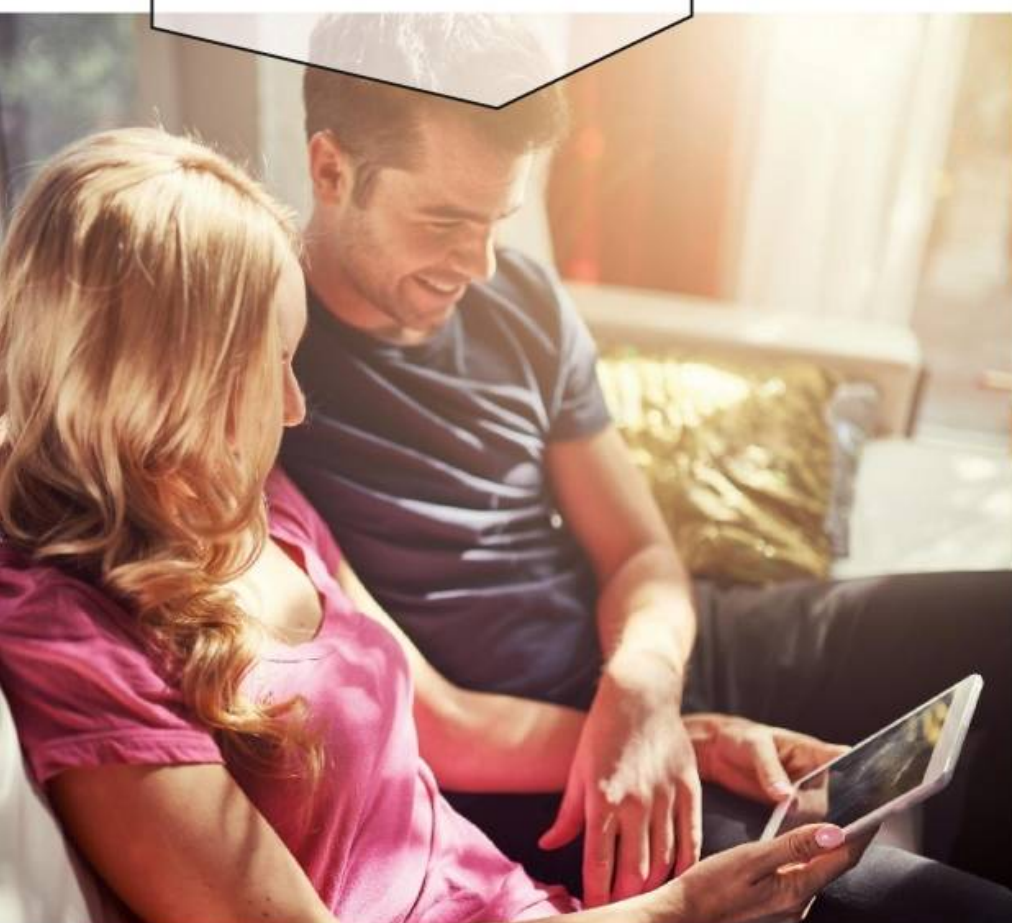
Occorrente: 1 vassoio di cartone di 26 cm di diametro, 1 foglio di plastica, 6/8 candele bianche (diametro 3 cm), 1 panetto di plastilina, 5 zolle di muschio, 20 pigne assortite di dimensioni varie, alcuni rametti di pino con qualche pigna attaccata, 10/12 fiori di elleboro

- **1** Foderate il vassoio con il foglio di plastica ritagliato in misura, per evitare che si bagni il cartone. Posizionate le candele nel vassoio tagliandole ad altezze diverse in modo da creare una composizione movimentata. Fissatele alla base con un cordoncino di plastilina spesso alto circa 3 cm.
- **2** Distribuite su tutta la superficie del vassoio le zolle di muschio formando una base uniforme. Spruzzatela d'acqua con un vaporizzatore. Sistemate tra le candele le pigne alternando le grandi alle piccole in maniera armoniosa. Posate sulla circonferenza esterna alcuni rametti con le pigne attaccate per circondare la composizione.
- **3** Per finire posizionate i fiori di elleboro tagliandoli ad altezze diverse e infilando i gambi nel muschio umido. Accendete le candele e posizionate la composizione sulla tavola o su un mobile del salotto a vostra scelta.

**Da oggi
si cucina
COSÌ**



+



CucinaBarilla è il nuovo sistema per cucinare primi piatti, pane, pizze e focacce con il minimo sforzo.

Tra le tante doti richieste a noi donne c'è anche quella di essere delle brave cuoche. Ma si sa, non tutte abbiamo il talento e spesso non abbiamo il tempo di imparare. Portare in tavola cibi pre-cotti, surgelati o la mediocre Margherita della pizzeria sotto casa è l'unica alternativa che ci rimane? Nient'affatto! Da oggi c'è CucinaBarilla, il sistema rivoluzionario creato da Barilla e Whirlpool per preparare piatti semplici, completi, con ingredienti freschi e con il minimo sforzo. Due i nuovi "aiutanti" in cucina: un





forno intelligente Whirlpool con uno speciale lettore tecnologico, e una gamma di kit Barilla per primi piatti come paste e risotti, pizze, focacce, pani e torte. All'interno di ogni kit c'è tutto il necessario: dovrete solo

poggiare l'etichetta della scatola al lettore del forno e avviarlo. Per alcuni piatti come pizza e pane è richiesto un piccolo intervento manuale ma il risultato è sempre un piatto preparato al momento senza fatica. E con la funzione

Delay, programmare la cottura al minuto desiderato è un attimo!

La buona CucinaBarilla

I kit CucinaBarilla sono 15 ma presto ne arriveranno tanti altri per consentire di variare con frequenza i piatti in tavola. Tutti, però, rispettano i naturali tempi di cottura degli alimenti, perché il tempo che ha davvero valore lo regala CucinaBarilla mentre cucina per te, considerando anche che i kit si acquistano online e non ci sono né pentole né fornelli da lavare.



Pane al pane! Oltre ai primi e alle torte, i kit Barilla ti offrono l'opportunità di preparare in casa pane e pizza caldi. I kit pane contengono gli ingredienti per una pagnotta di 450 gr. Basterà riempire il serbatoio dell'acqua del forno, versare la miscela e il lievito nel apposito accessorio che va inserito nel forno, avvicinare l'etichetta della confezione al lettore e premere la manopola di avvio. Dopo 180 minuti il profumo del pane caldo e fragrante invaderà la tua casa!



I kit sono disponibili solo su www.cucinabarilla.it



NUMERO VERDE 800-132322

Dal lunedì alla domenica, dalle 9.00 alle 22.00

Delizie per cominciare

INGREDIENTI INTENSI
CHE DA SOLI VALGONO
L'ASSAGGIO CARATTERIZZANO
ANTIPASTI ISPIRATI ALLA
CUCINA FRANCESE

foto di Stefania Giorgi, ricette di Alessandra
Avallone, styling di Sara Farina

UOVA DI SALMONE

Decisamente più grosse e meno care di quelle di storione, le uova di salmone si possono servire semplicemente nel loro barattolino di vetro con un cucchiaino di materiale diverso dal metallo per non alterarne il sapore oppure accompagnare con poca panna acida. In questo modo ogni commensale provvederà a gustarle su tartine spalmate con un filo di burro. Tuttavia, queste uova rosa sono usate anche in ricette che ne prevedono una breve cottura e, specie nella cucina giapponese, abbinata ad altre specie ittiche.

RICCI DI MARE

I ricci di mare si mangiano crudi, "sporcando" di rosso (la parte commestibile corrispondente alle uova del riccio) un pezzo di pane o un tarallo. Prima di servirli è necessario romperli, operazione piuttosto semplice a patto di disporre dell'apposita pinza taglia ricci.



OSTRICHE CALDE AL VERDE

PER 4 PERSONE

12 ostriche - 1/2 porro - 1 carota - 12 foglioline di lattuga - 2 cucchiari di uova di salmone - un limone - 1 tuorlo - 80 g di burro + una noce per le verdure - sale - pepe bianco macinato al momento

● **1** Tagliate a julienne porro e carota, saltate in padella le verdure con una noce di burro, mantenendole leggermente croccanti, salate e pepate. Aprite le ostriche, versate il loro liquido in una casseruola, lasciate che si riempiano nuovamente d'acqua e unitela all'altra. Ripete l'operazione anche una terza volta e ponete la casseruola con il liquido raccolto sul fuoco; quando sobbolle, immergete 10 secondi le ostriche staccate dai gusci. Scolatele e tenetele al caldo.

● **2** Portate a ebollizione una casseruola d'acqua per il bagnomaria. Scaldate il liquido delle ostriche sul fuoco fino a ridurlo della metà, quindi spegnete e unite 2 cucchiari di succo di limone stemperato con il tuorlo, mescolate rapidamente con una frusta per non cuocere l'uovo e, quando inizia a schiumare, ponete la casseruola a bagnomaria cominciando subito a incorporare il burro tagliato a dadini, un pezzetto alla volta. Continuate a montare con la frusta fino ad avere una salsa densa e brillante, regolate di sale e pepate, aggiungete ancora qualche goccia di limone e tenete al caldo sul bagnomaria già spento.

● **3** Sbollentate un istante le foglie di lattuga, dividetele nelle conchiglie accanto alle ostriche, nappate generosamente con la salsa e completate con la julienne di verdure e le uova di salmone. Servite subito. Se vi piace, appoggiate le ostriche su un letto di asparagi di mare appena sbollentati, oppure sopra un letto di sale grosso.

MEDIA ● Preparazione 35 minuti ● Cottura 15 minuti ● 280 cal/porzione



CROSTATINE AI FEGATINI

PER 4 PERSONE

per la pasta brisée: 200 g di farina 00 - 100 g di burro - 1 tuorlo

- 2 cucchiaini di Madera (o Sherry) - 1 pizzico di sale

per il ripieno: 1,5 dl di fondo bruno - 200 g di fegatini di pollo - 250 g di champignon - 4 scalogni - 40 g di burro - 1 piccolo tartufo nero - 1/2 bicchiere di Madera - sale - pepe

- 1 Preparare la pasta brisée: lavorate la farina con il sale e il burro freddo a dadini fino ad avere un composto sabbioso. Aggiungete il tuorlo e, quando è ben amalgamato, versate il Madera mescolato con 0,5 dl d'acqua. Lavorate l'impasto fino a ottenere una palla liscia e omogenea. Avvolgetelo nella pellicola alimentare e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno un'ora.
- 2 Mescolate il fondo bruno con il Madera, riportate a leggero bollore e toglietelo dal fuoco. Foderate con la pasta brisée 4 stampini da crostata rettangolari (15x10 cm), punzecchiate il fondo con i rebbi della forchetta, ricoprite con un foglio di carta da forno e riempite di riso o fagioli secchi, infornate a 180° per 20 minuti, quindi svuotate e lasciate colorire ancora 5 minuti.
- 3 Nel frattempo pulite i fegatini e tagliateli a pezzi. Pulite e affettate i funghi e gli scalogni. Fateli appassire 10 minuti in padella con metà burro, un pizzico di sale e una macinata di pepe nero. Scolateli e nella stessa padella, aggiungendo il burro rimasto, saltate i fegatini 5-6 minuti: devono risultare rosati all'interno. Riunite nella padella con i fegatini e gli champignon, aggiungete la salsa al Madera, mescolate e togliete dal fuoco. Riempite con la preparazione i gusci di brisée, completate con qualche lamella di tartufo e servite le crostatine caldissime.

MEDIA • Preparazione 1 ora • Cottura 5 ore • 750 cal/porzione

IL FONDO BRUNO

Potete preparare un fondo bruno aromatico anche in casa.

Chiedete al macellaio di disossare 250 g di stinco di vitello e di tagliare l'osso a pezzetti; tagliate la carne a dadi insieme a 250 g di spalla di vitello; metteteli in una teglia con i pezzi di osso, 1 carota, 1 cipolla e infornate a 250° finché prendono colore (circa 15 minuti). Trasferite tutto in una cocotte, aggiungete 1 mazzetto guarnito, coprite e mettete sul fuoco per 15 minuti. Versate 1/2 litro di acqua e fate ridurre il fondo di cottura fino a una consistenza sciropposa. Aggiungete 1,5 l d'acqua, salate leggermente, pepate, coprite e cuocete 4 ore a fiamma bassissima. Filtrate e sgrassate. Aggiungete 4 dl di brodo di vitello, ponete sul fuoco e fate ridurre di 2/3 schiumando e togliendo le impurità. Incorporate 1/2 bicchiere di Madera e filtrate. Ponete in frigo fino al momento dell'uso (anche 5 giorni).

Tavolo zincato in vendita
da 100FA, runner
Society Limonta e sopra
tagliere di ceramica
Forme di Farina.
Nelle pagine precedenti:
canovaccio in lino
di Once Milano, piatti
e piattini in ceramica
di Forme di Farina.
Indirizzi a pagina 6



BERE GIUSTO

Ci sono buoni vini italiani adatti a questi antipasti, in qualche caso però la scelta francese è giustificata da una sintonia territoriale unica. Il Cremant d'Alsace, per esempio, con la sua vena aromatica e l'intonazione morbida fresca del sapore, serve le gougères e le ostriche. Il sapido dartois e le capesante rinforzate dal burro all'aglio vogliono un bianco mediterraneo come il fervido Grillo di Marsala; un calice di soave Vouvray moelleux sull'omonima preporazione al foie gras, e uno di Xeres Ammontillado sulla viscerale ricchezza delle crostatine.

CAPELANTE COME LES ESCARGOTS

PER 4 PERSONE

8 capesante - 1 pane a cassetta intero - 2 cespi di indivia belga
- olio extravergine di oliva - sale
per il beurre d'escargots: 125 g di burro - 25 g di prezzemolo
25 g di mandorle - 1 spicchio d'aglio - 1 scalogno - sale - pepe

- **1** Preparate il beurre d'escargots: lavorate nel mixer il burro con l'aglio, lo scalogno e le mandorle tritate, il prezzemolo, il sale e una macinata di pepe nero. Ricavate dal pane a cassetta 4 fette dello spessore di circa 3 cm e, con un coppa pasta, praticatevi un foro centrale di circa 5 cm di diametro. Tostate il pane in forno a 180° per 4-5 minuti.
- **2** Tagliate a pezzetti l'indivia e saltatela in padella con 2 cucchiaini di olio, salate e lasciatela appassire 5 minuti. Pulite le capesante eliminando il corallo e la pellicina. Quindi scottatele in una padella antiaderente ben calda con un filo d'olio, cuocendo fino a che diventano opache (circa un minuto per parte).
- **3** Appoggiate le fette di pane su piatti da forno individuali, mettete al centro 1 cucchiaino colmo di indivia cotta, 2 noci di capesanta e un cucchiaino di beurre d'escargots, coprite parzialmente con il dischetto di pane ricavato forando il centro della fetta e infornate a 200° per 2-3 minuti.

FACILE ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 15 minuti ● 465 cal/porzione





GOUGERES FARCITA ALL'INSALATA DI SEDANO DI VERONA E SALMONE

PER 6 PERSONE

per la pasta: 65 g di farina - 50 g di burro - 2 uova - 30 g di gruyère grattugiato
- 1/2 cucchiaino da caffè di sale

per la guarnizione: 150 g di salmone affumicato in una fetta - 150 g di sedano rapa pulito - qualche foglia di insalata riccia - uova di trota (facoltative)
- 1/2 limone - 120 g di panna acida - sale - pepe macinato al momento

● **1** Preparate la pasta: portate a ebollizione 125 ml d'acqua in una casseruola, con il burro e il sale. Abbassate la fiamma e unite la farina in una sola volta. Mescolate velocemente fino ad avere una pasta densa, che si stacca perfettamente dalle pareti della pentola. Trasferite l'impasto in una impastatrice, incorporate le uova, uno alla volta e per ultimo il formaggio grattugiato.

● **2** Riempite una tasca da pasticcere a bocchetta grande e liscia con la preparazione. Formate delle ciambelline di impasto sopra una placca rivestita di carta da forno. Cuocete a 240° per 10 minuti circa e fate raffreddare. Tagliate a julienne il sedano rapa, condite con succo di limone e un pizzico di sale. Tagliate a dadini il salmone, spezzate le foglie di insalata.

● **3** Tagliate le gougères in senso orizzontale, disponete sulla metà inferiore l'insalata, qualche cucchiaino di panna acida, il salmone, il sedano rapa e le uova di trota se le usate, pepate, aggiungete qualche goccia di limone e ancora panna acida. Chiudete con l'altra metà e servite.

FACILE ● Preparazione 40 minuti ● Cottura 15 minuti ● 345 cal/porzione

Piccolo tagliere di
Forme di Farina e bricco
in vetro Madame Gioia
Home. Nella pagina
accanto: tavolo zincato
100FA, runner Linum,
piatto con bordo grigio
Zara Home e
decorazione cervo
Forme di Farina.
Indirizzi a pagina 6

MOELLEUX AL FOIE GRAS CON CUORE DI FICHI

PER 4 PERSONE

100 g di foie gras - 1,5 dl di latte - 25 g di burro + quello per imburrare - 3 uova
- 80 g di farina - 2 cucchiaini di lievito in polvere - 50 g di gruyère - 4 piccoli
fichi - 2 cucchiari di zucchero - 1 limone - 4 cucchiari di olio - sale

● **1** Cuocete i fichi con il succo di limone e lo zucchero per 15 minuti, fino a quando sono leggermente caramellati. Tagliate il foie gras a piccoli dadi. In una piccola casseruola scaldate il latte con l'olio, il burro e 40 g di foie gras; mescolate fino a ottenere una crema.

● **2** Sgusciate le uova in una ciotola, sbattetele con una frusta e amalgamatevi la farina e il lievito, unite la crema di foie gras e il gruyère grattugiato. Versate il composto in 4 cocottine imburrate e rivestite di carta forno, aggiungete i dadini di foie gras rimasti e infornate a 180° per 15-20 minuti. Servite con un fico caramellato al centro.

FACILE ● Preparazione 30 minuti ● Cottura 40 minuti ● 400 cal/porzione



Terrina da forno distribuita da Livellara e piattini tondi numerati di Forme di Farina. Nella pagina accanto: tovaglia in lino di Society Limonta e tagliere con incisioni di Forme di Farina. Indirizzi a pagina 6



DARTOIS ALLE ACCIUGHE

PER 6 PERSONE

1 confezione di pasta sfoglia rettangolare - 16 filetti di acciuga sott'olio - 300 g di filetti di branzino - 50 g di burro - un limone - qualche goccia di tabasco - 2 cucchiaini di erba cipollina tritata - 2 albumi e 1 tuorlo - 1/2 dl di panna fresca - 1/2 dl di yogurt - sale - pepe macinato al momento

- **1** Tritate finemente metà della acciughe e mescolatele con il burro morbido, fino a ridurle a crema. Tagliate a pezzetti il pesce, frullatelo con gli albumi, la scorza e il succo di mezzo limone. Mescolate la panna allo yogurt e incorporatela al mix di branzino, unitevi il burro morbido alle acciughe, l'erba cipollina e il tabasco.
- **2** Srotolate la pasta e dividetela a metà nel senso della lunghezza. Distribuite metà della mousseline di pesce sopra una striscia di sfoglia, lasciando libero 1 cm su ogni lato. Allineate sopra il ripieno gli 8 filetti di acciuga rimasti, coprite con la mousseline rimasta e con la seconda striscia di pasta. Sigillate i bordi con un velo d'acqua.
- **3** Spennellate la superficie con parte del tuorlo, lasciate riposare in frigo 10 minuti, incidete sulla pasta dei motivi geometrici con la punta del coltello e spennellatela nuovamente con il tuorlo rimasto. Cuocete in forno a 220° per 10 minuti, abbassate la temperatura a 200° e, dopo aver protetto la superficie con carta da forno, lasciate cuocere per altri 10 minuti. Lasciate riposare 10 minuti prima di tagliare.

FACILE ● Preparazione 30 minuti + riposo ● Cottura 20 minuti ● 305 cal/porzione

Il cappon magro

SIMBOLO DELLA GASTRONOMIA LIGURE, QUESTA COREOGRAFICA SPECIALITÀ SPOSA CON MAESTRIA VERDURE, PESCE E UNA PROFUMATA SALSA VERDE

di Miriam Ferrari, foto di Michele Tabozzi,
in cucina Antonella Pavanello, scelta del vino Sandro Sangiorgi



Piatto nato povero, il “cappun magru”, chiamato così perché inventato come alternativa leggera (e soprattutto allora meno costosa) del grasso cappone, nel tempo si è trasformato in un simbolo di opulenza, tanto da essere considerato, dai liguri doc, il piatto principe di Natale, quello che meglio riassume odori e colori di questa regio-

ne. Geniale fusione dei sapori di mare e di terra, arriva in tavola sontuoso e trionfale e niente ha a invidiare ad altri piatti di festa più famosi ma non altrettanto sorprendenti. Riguardo le sue origini si deve risalire alle antiche “caponalde” di bordo, dette anche “capon de la gale-
ra”: preparate con gallette ammolate in acqua e aceto

> segue a pag. 44



LA PREPARAZIONE

PER 6 PERSONE

200 g di gallette da marinaio o grossi cracker - un pesce di circa 1 kg (a scelta gallinella, pesce cappone, branzino o altri pesci a polpa bianca) già pulito - 16 gamberi o scampi - 500 g tra cozze e vongole - 1 astice di circa 600-700 g - 2 limoni - 4 acciughe sotto sale - 60 g di bottarga - 3 uova sode - 1 cipolla - 1 cavolfiore a cimette - 1 cuore di sedano - 200 g di fagiolini - 4 cuori di carciofi a spicchi - 300 g di patate - 2 carote - 1 barbabietola rossa cotta - 16 asparagi - 70 g di pinoli - 30 g di capperi - 70 g di olive - mollica di pane - aceto - 1 mazzetto di prezzemolo - 3 spicchi d'aglio - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Pulite il pesce e i frutti di mare. Preparate un court-bouillon con acqua salata, poco aceto, il sedano, la cipolla e qualche gambo di prezzemolo; tuffatevi il pesce e cuocetelo per 20-25 minuti. Scolatelo e privatelo delle lisce. ● **2** Nello stesso brodo lessate l'astice, scolatelo e sgusciatelo, estraendo anche la polpa delle chele. ● **3** Scottate sempre nello stesso brodo i gamberi o gli scampi e sgusciateli. Fate aprire i frutti di mare in una padella a fuoco vivo e scolateli su un piatto. Condite tutti gli ingredienti preparati con olio e succo di limone. ● **4** Cuocete in acqua bollente salata le restanti verdure (esclusa la barbabietola). ● **5** Scolatele un po' al dente e tagliate a fettine patate, carote e barbabietola; conditele con olio, sale e poco aceto. ● **6** Pestate in un mortaio le foglie di prezzemolo, 2 spicchi d'aglio, i capperi, i pinoli e le acciughe dissalate, unite un pugno di mollica di pane bagnata nell'aceto, le olive snocciolate, i tuorli sodi; pestate fino a ottenere una salsa liscia e diluitela con l'olio necessario a renderla abbastanza fluida. ● **7** Sfregate le gallette con uno spicchio di aglio e inumiditele con acqua e aceto; tagliate a fettine la bottarga. ● **8** In un piatto da portata fate una base di gallette, cospargete con fettine di bottarga e continuate alternando strati di verdure, polpa di pesce e di crostacei e frutti di mare, condendo ogni strato con un po' di salsa, fino a formare una piramide. Guarnite a piacere con olive e spicchi di uova.



BERE GIUSTO

La munifica varietà di ingredienti e condimenti rende il cappon magro una ricetta di pesce tutt'altro che consueta, al punto da superare il luogo comune che prevede il bianco sui piatti di mare; scegliamo un rosso del Ponente ligure ottenuto con una delle specialità viticole del Mediterraneo, la Granaccia, sensibile alla tenerezza dei crostacei ma anche in grado di badare alla fibra del pesce e al grasso dell'insieme, evitando il retrogusto metallico.



> segue da pag. 42

e arricchite, se possibile, con olio, fave e castagne, erano il rancio quotidiano dei marinai delle antiche galee. La leggenda narra che fu merito dei Frati Minimi o Paolotti (ordine fondato da Francesco di Paola alla fine del '400), la cui regola imponeva la stretta osservanza del regime di magro, se la preparazione originaria di questi rustici "manicaretti" fu codificata e tramandata ai posteri.

Chi più ne ha più ne metta

Nel tempo, alle gallette bagnate in acqua e aceto si sono aggiunte verdure bollite e avanzi di pesce, ottenendo così la versione base del cappon magro, fino alle fantasiose elaborazioni seicentesche: oltre a renderlo più opulento, integrandolo con ingredienti ricchi e raffinati, i cuochi dell'epoca hanno voluto puntare anche su una presentazione coreografica, foggiano a mo' di grande pesce i molteplici strati di questa antica umile insalata. Di aggiunta in aggiunta la ricetta arrivata ai giorni nostri si è ulteriormente evoluta, affinata e arricchita, tanto da richiedere tempo e un pizzico di manualità per ottenere un bell'effetto policromo nell'alternare a strati pesce (rigorosamente a polpa bianca), crostacei, verdure di diverso colore e salsa verde. A questa formula classica si possono aggiungere tanti altri ingredienti, per esempio ostriche, uova sode, mosciame di tonno, funghetti sott'olio: ogni cuoco, di ristorante o di casa, ci mette del suo, non c'è limite alla fantasia per trasformare questo piatto in un vero capolavoro.

I SUGGERIMENTI DI SALE&PEPE

Vi segnaliamo alcuni ristoranti che propongono, tra le tante specialità, questo piatto.

CAPPUN MAGRO

Via Volastra 19, Riomaggiore Groppo (Sp), tel. 0187 920563.

Questo piccolo raffinato ristorante in una casa tipica del borgo di Groppo, garantisce materie prime locali, in buona parte biologiche e, tra i piatti di tradizione, il cappun magro, che dà il nome al locale, nella sua ricetta più autentica. Su prenotazione.

DA CASETTA

Azienda agrituristica, via XX Settembre 12, Borgio Verezzi (Sa), tel. 019 610166.

L'accogliente agriturismo, nel borgo vecchio di Borgio, offre cucina di territorio con i prodotti dell'orto di casa; speciale il cappon magro, leggero ed equilibrato, servito anche come antipasto; per ingannare l'attesa vengono servite focaccine calde accompagnate da un calice di spumante.

LA FORCHETTA CURIOSA

P.zza Negri 5r, Genova, tel. 010 2511289.

In un ambiente da tipica osteria, in pieno centro storico cittadino, il locale propone menu con i più famosi piatti tipici genovesi come il cappon magro, cucinati con ingredienti della tradizione, tra cui alcuni presidi Slow Food.

OSTARIA DA U SANTU

Via al Santuario delle Grazie 33, Genova Voltri, tel. 010 6130477. Gradevole osteria con ampio pergolato vista mare e annesso orto frutteto. Specialità della casa il cappon magro, in tavola da ottobre ad aprile, l'ultimo week end del mese.



LA PAROLA ALL'ESPERTO

Risponde alle nostre piccole curiosità Maurizio Pinto, patron chef del ristorante Voltalacarta di Genova (tel. 010 8312046) e docente nella scuola di cucina Chef per Caso, dove tiene lezioni anche sul cappon magro.

La versione attuale di questo piatto prevede ingredienti pregiati come l'astice o l'aragosta, quindi si può proporre in un menu di pesce importante?

Ricco e scenografico, il cappon magro può tranquillamente fare da colonna portante a un menu di pesce; nella versione che propongo nel mio ristorante utilizzo astice, gamberi e scampi insieme: lo considero infatti un raffinato piatto unico, adatto anche come portata principale di un buffet.

Con cosa si possono sostituire le gallette previste nella ricetta di antica tradizione?

Il pane secco, sempre ammollato in acqua e aceto, rappresenta una possibile alternativa ma le "storiche" gallette, creano una base meno disfatta e più appetitosa.

La scelta delle verdure è legata alla stagione o ve ne sono alcune irrinunciabili?

La stagionalità ha il suo peso ma vi sono alcune verdure, come per esempio la barbabietola, che rappresentano il piatto in modo assoluto.

La salsa verde si può preparare in anticipo?

Fatta il giorno prima rende il piatto ancora più saporito.

IL PERFETTO EQUILIBRIO TRA NATURA E SAPORI.



100% VEGETALE
SENZA GLUTINE
SENZA CONSERVANTI

Il benessere è un delicato equilibrio tra natura e sapori. Poi ecco l'ispirazione: il ragù diventa vegetale al 100% e tutto è in perfetto equilibrio.

BIFFI. *La Natura ci ispira dal 1852*

Biffi
Milano 1852

Spaghetti chic

VESTITA A FESTA E IMPREZIOSITA DA TOCCHI
RICERCATI, LA PASTA PIÙ POPOLARE RIVELA
UNA SORPRENDENTE ANIMA SOFISTICATA

a cura di Marina Cella, ricette di Antonella Pavanello, foto di Francesca Moscheni,
styling di Patrizia Cantoni



Alla fonduta di porri
con burro al timo,
nocciole e tartufo nero
pag. 52

Tessuto Rubelli,
piatti in porcellana
Versace, piattino
oro Wedgwood
palle decorative Cargo.
Nella pagina accanto:
tessuto Dedar,
piatti Wedgwood,
bicchieri e piattino
in cristallo Moser.
Indirizzi a pagina 6

Integrali al pesto di radicchio
e noci con riduzione al balsamico
pag. 52



Tessuto Dedar, piatti
e posate Rosenthal.
Nella pagina accanto:
tessuto Dedar, piatti
Wedgwood, posata e
tovagliolo Zara Home,
bicchieri e brocca Moser.
Indirizzi a pagina 6

Con ragù di gamberi
e capesante
sfumato al Campari
pag. 52



SPAGHETTI CON ZUCCA E LENTICCHIE BELUGA

PER 4 PERSONE

350 g di spaghetti quadrati - 280 g di polpa di zucca Butternut - 120 g di lenticchie nere Beluga (nei negozi bio e online) - 1 scalogno - 600 ml di brodo vegetale - 2 ciuffi di salvia - 1 peperoncino - olio extravergine - sale - pepe

- **1** Scaldate il brodo, sciacquate le lenticchie, lavate la salvia e affettate il peperoncino. Tritate finemente lo scalogno e fatelo appassire con il peperoncino, un ciuffo di salvia e 4 cucchiaini di olio in una casseruola per un paio di minuti. Unite le lenticchie, mescolate, fatele rosolare brevemente e bagnatele con il brodo caldo. Proseguite la cottura per 15/18 minuti circa mescolando di tanto in tanto.
- **2** Nel frattempo tagliate la zucca a cubetti di 4/5 mm di lato, uniteli alle lenticchie poco prima di fine cottura e cuocete il tutto per altri 5 minuti finché il brodo sarà evaporato quasi completamente. Salate e pepate a fine cottura.
- **3** Portate a bollore abbondante acqua in una pentola, salatela e lessate la pasta. Scolate gli spaghetti al dente, conditeli con il sugo di lenticchie e zucca, completate con qualche fogliolina della salvia rimasta e servite.

FACILE ● Preparazione 15 minuti ● Cottura 25 minuti ● 475 cal/porzione



SPAGHETTI DI KAMUT CON SAUTÉ DI CARCIOFI E SPECK D'ANATRA SU FONDUTA DI CASTELMAGNO

PER 4 PERSONE

350 g di spaghetti di kamut - 200 g di Castelmagno Dop giovane (peso netto senza crosta) - 200 ml di latte - 2 cucchiaini di fecola di patate - 4 carciofi - 1 limone - 100 g di speck d'anatra - 1 spicchio d'aglio - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Pulite i carciofi eliminando le foglie esterne più dure e le punte, tagliateli a metà, privateli del fieno, riduceteli a spicchietti e immergeteli in acqua acidulata col succo del limone. Scolateli, asciugateli molto bene e saltateli in padella con l'aglio schiacciato, 4 cucchiaini d'olio e 4 di acqua per circa 8 minuti, finché risulteranno al dente e ben dorati. Se durante la cottura il fondo tende ad asciugarsi troppo unite ancora 1-2 cucchiaini d'acqua. Salate leggermente i carciofi. Tagliate lo speck a striscioline e unitelo ai carciofi, proseguite la cottura per un paio di minuti per renderlo dorato e croccante, eliminate l'aglio e toglietelo dal fuoco.

● **2** Nel frattempo mettete sul fuoco una pentola d'acqua e preparate la fonduta. Grattugiate il Castelmagno o tagliatelo a pezzetti. Stemperate la fecola in 4 cucchiaini di latte. In un pentolino antiaderente scaldate il latte rimasto, unite la fecola e il formaggio e mescolate fino a quando si è sciolto e la salsa addensata.

● **3** Salate l'acqua quando bolle e buttate gli spaghetti. Scolateli al dente lasciandoli umidi e conditeli con il sugo di carciofi. Distribuite la fonduta sul fondo di 4 piatti, appoggiate sopra gli spaghetti e completate con una generosa macinata di pepe.

FACILE ● Preparazione 15 minuti ● Cottura 30 minuti ● 700 cal/porzione



Tessuto Rubelli, tovaglioli
Frette, piatti Khala, posata
Zara Home. Nella pagina
accanto: tessuto Rubelli,
piatto bianco e posata
Rosenthal, piatto nero e
foglia in metallo dorato
Wedgwood, bicchiere nero
Zara Home, bicchieri in
cristallo Moser.
Indirizzi a pagina 6

Al nero di seppia con ragù
di ricciola alla Vernaccia
pag. 52



ALLA FONDUTA DI PORRI CON BURRO AL TIMO, NOCCIOLE E TARTUFO NERO

PER 4 PERSONE

320 g di spaghetti - 2 porri
- 2 cucchiai di farina - 200 ml di
vino bianco secco - 80 g di burro
- qualche rametto di timo - 40 g di
nocciole sgusciate con la buccia
- 1 tartufo nero - sale - pepe nero

● **1** Mondate i porri, lavateli e tagliateli a rondelle fino all'inizio della parte verde. Tagliate 3 cm della parte verde più tenera a julienne e tenetela da parte. Mettete le rondelle in una padella, spolverizzatele con la farina, bagnatele con il vino, salate, pepate, mescolate e cuocete a pentola coperta per 10 minuti unendo qualche cucchiaio d'acqua calda se il fondo si asciuga troppo.

● **2** Nel frattempo mettete sul fuoco una pentola d'acqua, tagliate le nocciole a lamelle e staccate le foglioline di timo. Quando i porri sono teneri frullateli con un frullatore a immersione fino a ottenere una crema vellutata; regolate di sale e pepate.

● **3** Salate l'acqua quando bolle e versate gli spaghetti. Rimettete la crema di porri nella padella e tenetela in caldo con la fiamma al minimo. In un'altra padellina fate fondere il burro fino a che è dorato e spumeggiante, con le nocciole, la julienne verde di porri e le foglioline di timo.

● **4** Scolate gli spaghetti al dente lasciandoli umidi e conditeli con il burro al timo. Suddividete la fonduta di porri in 4 fondine e unite gli spaghetti formando un torchon con la pinza. Spolverizzate ogni porzione con lamelle di tartufo e una macinata di pepe e servite.

FACILE ● Preparazione 20 minuti ●
Cottura 20 minuti ● 500 cal/porzione

INTEGRALI AL PESTO DI RADICCHIO E NOCI CON RIDUZIONE DI BALSAMICO

PER 4 PERSONE

320 g di spaghetti integrali - 50 g
di mollica di pane alle noci - olio
extravergine d'oliva - maggiorana
per il pesto: 150 g di radicchio
tardivo - 40 g di parmigiano
reggiano grattugiato - 50 g
di gherigli di noci - 80 ml di olio
extravergine d'oliva
- 80 ml di latte - sale - pepe
per la riduzione: 2 cucchiai
di miele - 6 cucchiai di aceto
balsamico

● **1** Frullate la mollica di pane e saltatela in padella con 4 cucchiai d'olio per un paio di minuti. Preparate il pesto. Spuntate il radicchio, lavatelo, asciugatelo e frullatelo con il parmigiano, le noci, l'olio, il latte, sale e pepe fino a ottenere un pesto fluido.

● **2** Riunite in un pentolino il miele con l'aceto balsamico e scaldateli per qualche minuto fino a che avranno una consistenza sciropposa.

● **3** Lessate gli spaghetti in abbondante acqua salata. Nel frattempo trasferite il pesto in una ciotola e se necessario diluitelo con poca acqua di cottura della pasta. Mescolate il pane dorato con qualche fogliolina di maggiorana e distribuitelo sui bordi di 4 piatti piani.

● **4** Scolate gli spaghetti al dente, conditeli con il pesto e distribuiteli al centro dei piatti. Guarnite ogni porzione con qualche goccia di riduzione al balsamico e servite subito.

FACILE ● Preparazione 25 minuti ●
Cottura 15 minuti ● 715 cal/porzione

CON RAGÙ DI GAMBERI E CAPESANTE SFUMATO AL CAMPARI

PER 4 PERSONE

350 g di spaghetti - 200 ml di
succo di carota - 200 ml di succo
di pompelmo rosa - 2 cucchiai di
zucchero di canna - 90 g di
burro - 10 capesante - 250 g
di code di gambero sgusciate
- 60 ml di Campari - 1 lime -
un ciuffo di cerfoglio - sale - pepe

● **1** Riunite in una casseruola i succhi di carota e di pompelmo con lo zucchero di canna e 40 g di burro e fateli ridurre fino ad ottenere 125 ml circa di liquido.

● **2** Mettete sul fuoco una pentola d'acqua. Lavate rapidamente e asciugate bene le capesante. Tritatene grossolanamente 6 insieme alle code di gambero e conservatene 4 intere. Salate l'acqua e versate la pasta.

● **3** In una larga padella antiaderente sciogliete 40 g di burro e rosolatevi brevemente i gamberi e le capesante preparati, sfumateli con il Campari e unite la riduzione di succo di carota e pompelmo. Salate, pepate e togliete dal fuoco. In un'altra padella sciogliete il burro rimasto e doratevi le capesante intere 1 minuto e mezzo per parte.

● **4** Scolate gli spaghetti al dente e saltateli velocemente in padella con il sugo e qualche cucchiaio della loro acqua di cottura. Distribuiteli

in 4 piatti, guarnite ogni porzione con una delle 4 capesante passate al burro, ciuffetti di cerfoglio e una spolverizzata di scorza grattugiata del lime. Servite.

FACILE ● Preparazione 20 minuti ●
Cottura 25 minuti ● 610 cal/persona

AL NERO DI SEPPIA CON RAGÙ DI RICCIOLA ALLA VERNACCIA

PER 4 PERSONE

350 g di spaghetti al nero
di seppia - 1 ricciola di 700 g
circa - 6 foglie di bietola/erbette
- 6 mezzi pomodorini semiseccati
- 100 ml di Vernaccia - 1 bustina di
zafferano - 1 spicchio d'aglio - olio
extravergine d'oliva - sale - pepe
per il fumetto di pesce: testa
e lisca della ricciola - 1 carota
- 1 scalogno - 1 costola di sedano
con le foglie - 1 pomodoro
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 200 ml di Vernaccia - pepe
bianco in grani - sale

● **1** Preparate il fumetto. Pulite la ricciola e sfilettatela (o fatela pulire dal pescivendolo), conservando la testa, la lisca e gli scarti. Metteteli in una pentola capiente con carota, sedano, pomodoro, scalogno e prezzemolo puliti e lavati, unite il vino, 600 ml di acqua, qualche grano di pepe e un cucchiaio di sale grosso e portate a ebollizione. Abbassate la fiamma e lasciate sobbollire per 30 minuti circa a pentola coperta. Poi filtrate il fumetto.

● **2** Mettete una pentola d'acqua sul fuoco. Nel frattempo riducete la polpa della ricciola a cubetti di 1 cm. Lavate le bietole e tagliate le foglie a julienne. Tritate i pomodorini semiseccati.

● **3** In una larga padella antiaderente rosolate 4 cucchiai d'olio con l'aglio schiacciato senza farlo bruciare; dopo un minuto circa unite i pomodorini poi la ricciola e subito dopo la julienne di bietole. Bagnate con la Vernaccia e 1 dl di fumetto di pesce in cui avrete sciolto lo zafferano, salate, pepate e cuocete il tutto per 2-3 minuti fino a ottenere un sughetto morbido.

● **4** Quando bolle salate l'acqua, versate gli spaghetti e scolateli al dente. Fate saltare la pasta in padella con il sugo di ricciola e qualche cucchiaio della sua acqua di cottura, distribuitela nei piatti e servite.

FACILE ● Preparazione 25 minuti ●
Cottura 45 minuti ● 575 cal/persona



“Quest’anno, per augurarvi *Buone Feste*, vi voglio rivelare un segreto, anzi due: per fare del vostro tiramisù un vero capolavoro, il mio **VICENZOVO** con *farina macinata a pietra* è perfetto, perché mantiene la giusta consistenza dopo l’inzuppo; e per rendere il risveglio delle feste ancora più dolce c’è **VICENZOVO BuonMattino**, con latte fresco e fiocchi di grano saraceno.”

Matilde Vicenzi



Scopri tutte le ricette con VICENZOVO su www.MatildeTiramiSu.it

Dolcezza al femminile.



Mostarda di frutta
Per esaltare il sapore

Miele di timo
Per addolcire con fantasia



Svizzera. Naturalmente.

una Tavola d'ARTISTA

Un tagliere che delizia la vista e il palato. Il gusto unico e inconfondibile dei formaggi svizzeri dà un tocco di classe e originalità alla tua tavola.

Per scoprire tanti appetitosi abbinamenti e sfiziose ricette vai sul sito formaggisvizzeri.it

Marmellata di zucca e fichi
Un mix d'estate e d'autunno

Chutney di peperoni
Un tocco esotico stuzzicante

 **EMMENTALER**
SWITZERLAND
L'originale svizzero

LE GRUYÈRE
SWITZERLAND


sbrinz
SWITZERLAND


TÊTE DE MOINE
FROMAGE DE BELLELAY


TOMME VAUDOISE
SWITZERLAND


Vacherin Fribourgeois
SWITZERLAND

Vacherin Mont-d'Or
SWITZERLAND


Appenzeller A
SWITZERLAND


Raclette
SWITZERLAND


Tilsiter
SWITZERLAND

RACLETTE
DUVAIS

Formaggi dalla Svizzera.
www.formaggisvizzeri.it





ML&Partners

La qualità di sempre nel gusto che preferisci

Valsoia offre un'ampia gamma di bevande vegetali, buone e nutrienti, per te e per tutta la famiglia: **Gusto Morbido**, la nuova bontà per chi desidera un sapore più delicato, **Gusto Classico**, per chi apprezza il gusto naturale della soia e molte altre tutte da scoprire. Adatte a colazione o in qualsiasi momento della giornata. Per un'alimentazione sana, varia e piena di gusto.



Ogni giorno, Sì a Valsoia.

VALSOIA®

BONTÀ e SALUTE

www.valsoia.it

La sfida di Marta

LA NOSTRA OSPITE MARTA PULINI, ANIMA DEL RISTORANTE DI MILANO CHE PORTA IL SUO NOME, CUCINA PER NOI DUE SUE SPECIALITÀ

di Miriam Ferrari, foto di Michele Tabozzi

Guazzetto di vongole
con carciofi alla romana,
pag. 58

NEW YORK E RITORNO

Marta Pulini, emiliana doc, dopo essersi formata nella migliori scuole di cucina del mondo (tra le quali "Le Cordon Bleu" di Parigi), ha lavorato per oltre vent'anni a New York come Executive Chef per il famoso ristorante Bice, dove ha ottenuto il riconoscimento di "miglior chef italiano in America" dalla prestigiosa guida Gault & Millau. Rientrata in Italia, apre con Sabrina Lazzareschi Bibendum Catering. Il successo è tale che Massimo Bottura la vuole al suo fianco per gestire il bistrò Franceschetta58, a Modena. All'inizio del 2015, Marta è a Milano e con il gruppo Bibendum, prende in gestione il ristorante presso lo Spazio Orlandi, in via Matteo Bandello. Ristorante Marta tel. 02 48198622. Martabibendum.it



Ha nascosto la sua grande passione per la cucina finché i figli sono stati grandi, poi Marta è partita, determinata a farne una ragione di vita e una professione ad alto livello. Il successo è stato il premio del suo coraggio, ma soprattutto la conferma di un grande talento, espresso con modestia ma anche con fermezza. "Non amo sentirmi chiamare chef - confessa - preferisco essere considerata una cuoca che con i suoi piatti riesce a ricreare il calore della cucina di casa...". Ma anche a suscitare nuove emozioni: Marta infatti sa riportare sulle tavole dei suoi ospiti la tradizione, soprattutto quella emiliana, con sapienti tocchi creativi suggeriti dalla lunga esperienza e dall'innato desiderio di innovazione.

> segue a pag. 58

GUAZZETTO DI VONGOLE CON CARCIOFI ALLA ROMANA

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

per i carciofi: 6 grossi carciofi freschissimi - 2 cucchiaini di prezzemolo tritato - 2 cucchiaini di menta tritata - 1 spicchio d'aglio tritato - il succo di un limone - olio extravergine d'oliva - sale

per il guazzetto: 1,5 kg di vongole veraci lasciate a bagno in acqua e sale grosso dalla sera precedente - 3 scalogni tritati - 1/2 bicchiere di vino bianco secco - 1 cucchiaio di prezzemolo tritato - peperoncino (facoltativo) - 6 crostoni di pane rustico tostato - sale

- **1** Pulite i carciofi, scavateli per togliere le piccole spine e tomiteli con un coltellino mantenendo un pezzo di gambo. Immergeteli in acqua acidulata con succo di limone.
- **2** Mescolate menta, prezzemolo e aglio. Scolate i carciofi dall'acqua, asciugateli, massaggiateli con un po' di sale dentro e fuori, poi distribuite all'interno il mix aromatico.
- **3** Sistemate i carciofi a testa in giù in un tegame a pareti alte che li contenga di misura e versate acqua e olio nella stessa quantità, arrivando fino a metà altezza dei carciofi.
- **4** Coprite il tegame con pellicola facendola aderire bene.
- **5** Cuocete i carciofi per circa 20 minuti dall'ebollizione, finché sono teneri ma ancora croccanti; provate la cottura con la punta di un coltellino.
- **6** Fate soffriggere in una larga padella gli scalogni tritati con il peperoncino (se l'usate) e 3-4 cucchiaini di olio.
- **7** Unite le vongole al soffritto, mescolate e coprite. Appena i gusci si sono aperti bagnate con il vino, lasciatelo evaporare e aggiungete metà del prezzemolo.
- **8** Sistemate su ogni piatto un crostone di pane, disponete al centro un carciofo e intorno le vongole, bagnate con il loro sugo di cottura mescolato con un po' del sugo dei carciofi, spolverizzate con i restante prezzemolo e servite.



1



2



3



4



5



6



8



7



CREMA DI ZUCCA CON BRICIOLE DI COTECHINO E CRUMBLE DI MANDORLE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg di zucca pulita - 2 porri - la punta di un cucchiaino di noce moscata grattugiata, cannella e zenzero in polvere - 1 piccolo cotechino precotto - brodo vegetale - 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva - sale
Per il crumble di mandorle: 60 g di farina bianca - 60 g di farina di mandorle - 100 g di burro - 70 g di parmigiano reggiano grattugiato - lamelle di mandorle per decorare

- 1 Tagliate la zucca a cubetti di circa 3 cm di lato.
- 2 Affettate i porri e fateli soffriggere in una padella con l'olio; unite i cubetti di zucca e fateli dorare.
- 3 Versate sulla zucca un paio di mestoli di brodo caldo, coprite e cuocetela finché sarà tenera, unendo a metà cottura tutte le spezie; regolate di sale. Lasciate intiepidire, poi versate il tutto in una ciotola e frullate con il frullatore a immersione fino a ottenere una crema omogenea; unite, se necessario, un filo di olio.
- 4 Immergete il cotechino in acqua fredda, portate a bollore e cuocetelo per mezz'ora; scolatelo e spellatelo.
- 5 Foderate con carta da forno una placca, mettetevi il cotechino affettato e schiacciatelo per ridurlo in briciole, quindi passatelo in forno a 170° per circa 20 minuti; alla fine tagliuzzatelo ancora con un coltello per ottenere briciole ancora più piccole.
- 6 Preparate il crumble: mettete in una ciotola il burro a temperatura ambiente, le farine e il parmigiano, impastate il tutto fino a ottenere una pasta omogenea. Sistemate la pasta su un foglio di carta da forno, coprite con un altro foglio e stendetela con il matterello fino allo spessore di circa un cm. Passate in forno a 180° per circa 15 minuti.
- 7 Suddividete la crema di zucca calda nei piatti, distribuitevi sopra il crumble a pezzetti e le briciole di cotechino e guarnite con le lamelle di mandorle.



Qui sopra Marta Pulini con Claudia Scarfone, chef del suo ristorante in coppia con Mattia Ferrari.



TEMA DEL MESE



Lenticchie

DA CONTORNO
PER ZAMPONE
E COTECHINO,
DIVENTANO
PROTAGONISTE DI
INTERPRETAZIONI
GOURMAND
PERFETTE
A CAPODANNO
MA NON SOLO

a cura di A. Gnocchi, testi di
Marianrosa Schiaffino, ricette di
Alessandra Avallone, foto di
Adriano Brusafferri, styling di
Alessandro Pasinelli Studio,
scelta dei vini di Sandro Sangiorgi



A salutare l'anno nuovo, sulla tavola certo non mancheranno le lenticchie insieme allo zampone o all'altrettanto tradizionale cotechino. Si sa che, mangiate il primo giorno di gennaio, "portano bene", anzi portano soldi. E chi vuole rinunciare a propiziarsi un anno ricco e fortunato?

Lenticchie, dunque, per iniziare il 2016, ma non solo. Corposi e nutrienti, questi legumi sono un cibo popolare, contadino, legato al ricordo delle cucine di una volta, con le pentole di coccio che "covavano" per lunghe ore sul fuoco e restituivano poi, sollevato il coperchio, zuppe corroboranti o umidi odorosi, dove affondare il cucchiaino con delizia.

> segue a pag. 62



MINESTRA ALLA NAPOLETANA

PER 4 PERSONE

200 g di lenticchie verdi piccole
- 1 carota arancione - 1 carota
gialla - 4 patate - 2 cipolle -
2 pomodori perini - 2 spicchi
di aglio - 8 costine di maiale
- 20 g di burro - 2-3 ciuffi di
rosmarino - 1 peperoncino rosso
piccante - olio extravergine
d'oliva - sale - pepe

- **1** Affettate finemente le cipolle e tenetele da parte. In un tegame dai bordi alti, rosolate l'aglio e il rosmarino tritati con il burro. Aggiungete le cipolle affettate, fatele appassire per 10 minuti, poi unite le lenticchie, coprite con 1,5 l di acqua e portate a ebollizione.
- **2** Raschiate le carote, pelate le patate e tagliatele a tocchi; spellate i pomodori e tagliateli a dadini. Aggiungete tutto alla minestra, poi unite il peperoncino intero e le costine di maiale; salate e lasciate sobbollire a fuoco bassissimo per circa 1 ora e 30 minuti.
- **3** Schiacciate le patate con la forchetta in modo da rendere più denso il brodo e lasciate cuocere ancora 10 minuti. Servite con un filo di olio crudo e una macinata di pepe.

FACILE ● Preparazione 15 minuti

● Cottura 2 ore ● 500 cal/porzione

Ciotola Mazzotti Giuseppe 1903,
sottopiatto Coincasa.
Nell'altra pagina, ciotola
L'arte nel pozzo
Indirizzi a pagina 6

> segue da pag. 61

Settemila anni, e non li dimostrano

Cibo della memoria, che si rinnova e si attualizza per le sue doti nutritive, per il sapore particolare, ben caratterizzato, e per la granularità dei semi che in bocca è così piacevole. L'incontro con la dolcezza sensuale e speziata dei salumi offre un vertice del gusto, assolutamente da non perdere, ma dalle cucine esotiche arrivano altre suggestioni.

I fagioli hanno poi avuto la meglio, ma la lenticchia fu per lungo tempo la più apprezzata dei legumi. La sua storia risale a ben 7.000 anni fa! Originaria dell'attuale Siria, la pianta er-

bacea, coi baccelli schiacciati che contengono i semi, si diffuse presto in tutto il Mediterraneo. Nel Medioevo la lenticchia fu coltivata soprattutto negli orti dei monasteri. Compariva spesso sull'umile mensa dei frati e così, con altri legumi, diventò cibo del venerdì: per le sue doti energetiche sostituiva la carne nei giorni di digiuno. Gli studiosi del Rinascimento erano perplessi: qualcuno sosteneva che le lenticchie erano poco digeribili e capaci di far fare "sogni tremendi". Ma nel Settecento si superò qualunque prevenzione e furono accolte anche sulle tavole dei signori, cotte nel brodo di anatra o di pesce.

> segue a pag. 65

A close-up photograph of a rustic, dark-colored bowl filled with a hearty lentil soup. The soup is made of small, brown lentils. It is garnished with several thick slices of bright orange, pieces of reddish-brown speck, and fresh green herbs like parsley. Thin, curly strips of orange zest are scattered on top. A silver spoon is partially visible in the upper left corner.

LENTICCHIE STUFATE ALL'ARANCIA

PER 4 PERSONE

300 g di lenticchie di Castelluccio - 1 cipolla - 1 spicchio di aglio - 80 g di speck in una sola fetta - 1/2 bicchiere di vino rosso - brodo vegetale - 4 arance non trattate - qualche ramo di prezzemolo - olio extravergine d'oliva - sale

- **1** In una pentola con abbondante acqua, lessate le lenticchie per 20 minuti, salatele, lasciatele raffreddare, poi scolatele e tenetele da parte. Tagliate lo speck a dadini e tenetelo da parte. Tritate la cipolla, soffriggetela in una casseruola con 3 cucchiaini d'olio, salate, unite lo speck e, dopo pochi minuti, le lenticchie.
- **2** Sfumate con il vino rosso, aggiungete una tazza di brodo vegetale, il succo di 3 arance e cuocete ancora per 10 minuti. Intanto, sbucciate la vivo l'arancia rimasta, tagliatela a spicchi e affettate a julienne la scorza. Distribuite le lenticchie nelle ciotole singole, completate ciascuna ciotola con 2-3 fette d'arancia, qualche striscioline di scorza, qualche fogliolina di prezzemolo e servite.

FACILE ● Preparazione 10 minuti ● Cottura 35 minuti ● 395 cal/porzione

ROSSE
Sono conosciute anche come "lenticchie egiziane"; in genere si trovano decorticate, cuociono in soli 15 minuti e tendono a sfaldarsi. Perfette per vellutate, hamburger e creme, si prestano anche alle ricette etniche.

VERDI DI PUY
Coltivate nel bacino di Le Puy-en-Velay, in Francia, hanno ottenuto la denominazione d'origine (Aoc). Verdi a chiazze bluastre, piccole e molto profumate, cuociono in 20-25 minuti. Sono adatte a creme e minestre.

GIGANTI
Sono quelle più comuni e, a differenza delle varietà più piccole, vanno messe in ammollo prima di essere cucinate. In cottura tendono a perdere la buccia e sono adatte alla preparazione di minestre o di sughi.

DI CASTELLUCCIO
Tutelate dal marchio Igp, prendono il nome dall'altopiano nei pressi di Norcia. Sono piccole, tonde, di colore variegato. Cuociono in 20 minuti senza perdere la buccia; sono perfette negli stufati, ma anche come contorno.

DI MONTAGNA
Crescono tra i 1.000 e i 1.600 metri di altitudine. Tra le più pregiate, ci sono quelle di Santo Stefano di Sessanio, in Abruzzo. Di piccole dimensioni, e permeabili all'acqua, cuociono in 20 minuti e sono ottime per le zuppe.

BELUGA
Di piccole dimensioni, nere e lucide, somigliano al caviale omonimo. Hanno un sapore dolce e aromatico, cuociono in 30 minuti rimanendo al dente. Sono perfette con il pesce oppure per insalate e antipasti raffinati.

GIALLE
Di origine asiatica, sono di grandi dimensioni e hanno un gusto molto delicato. Generalmente si trovano decorticate e cuociono in circa 15-20 minuti. Si prestano ai piatti di cucina etnica come il "dahl" indiano.

INSALATA DI LENTICCHIE, NOCI, MELE E ROQUEFORT

PER 4 PERSONE

150 g di lenticchie Beluga -
1 foglia di alloro - 2 costole di
sedano rosa - 2 cipollotti - 1 mela
Granny Smith - 8 gherigli di noce
- 100 g di insalatine miste - 200 g
di Roquefort - 1 cucchiaino di
senape - aceto di mele - olio
extravergine d'oliva - sale - pepe

- 1 In una pentola con abbondante acqua, lessate le lenticchie per 30 minuti con l'alloro; a fine cottura, salatele, lasciatele intiepidire, quindi scolatele, trasferitele in una ciotola e conditele con i cipollotti lavati e affettati sottilmente, olio e pepe.
- 2 In un barattolo a chiusura ermetica, emulsionate la senape con 2 cucchiaini di aceto di mele, 1 cucchiaino di acqua calda, 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, sale e pepe. Spezzettate i gherigli di noce e tostateli in forno per 5 minuti. Lavate le insalate. Private le costole di sedano dei filamenti, lavatele e affettatele. Lavate la mela e affettatela.
- 3 Distribuite le lenticchie nei piatti singoli e, attorno, disponete le insalate, la mela e il sedano. Sbriciolate il Roquefort sopra le lenticchie, completate con la granella di noci e servite con la vinaigrette a parte.

FACILE

- Preparazione 20 minuti
- Cottura 30 minuti ● 455 cal/porzione

Piatto L'arte nel pozzo, sottopiatto
Coincasa, bicchiere Paola C.
Nell'altra pagina, fondo piano
De Castelli, pentole Pentole Agnelli.
Indirizzi a pagina 6



> segue da pag. 62

Buone da mangiare e belle da vedere

Fra le ricette classiche, a cui si ispirano le versioni più creative di queste pagine, imperano le zuppe, arricchite da aromi dell'orto, che si preparano in tutte le regioni, in particolare Lazio, Marche, Umbria e Abruzzo. A Napoli vengono impiegate tradizionalmente nella minestra, in Puglia si preferisce cuocerle con la pasta, come in Basilicata. In Lombardia si fanno in umido, e così in Emilia Romagna, dove si servono con il maiale. In Alto Adige si insaporiscono con lo speck.

Fra i monti del parco del Gran Sasso e Monti della Laga, Santo

Stefano di Sessanio, borgo fra i più belli d'Abruzzo, offre le sue poche ma ottime lenticchie. Quelle di Castelluccio di Norcia, col marchio Igp, sono le più famose e pregiate; piccole e squisite, vale la pena di andare a vederle in fiore, all'inizio di giugno, quando la Piana di Castelluccio, in mezzo ai Monti Sibillini, fra Umbria e Marche, si copre di erbe, piante e fiori colorati. Anche dai campi di Colfiorito, sempre in Umbria, vengono prodotti eccellenti. La tecnica di coltivazione è secolare: aratura ed erpicatura all'inizio della primavera, semina da metà marzo a metà maggio, sfalcio e trebbiatura in agosto.

> segue a pag. 68

INVOLTINI DI VERZA AL GORGONZOLA GRATINATI

PER 4 PERSONE

120 g di lenticchie grandi ammollate - 1 verza - 100 g di gorgonzola dolce
- 1 dl di latte - 0,5 dl di panna - 1 cucchiaino di senape in grani - 2 cucchiaini di pangrattato - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- 1 In una pentola con abbondante acqua, lessate le lenticchie per 30 minuti, poi salatele, lasciatele intiepidire, scolatele e tenetele da parte. Lavate la verza, staccatene 4 foglie grandi, scottatele in acqua bollente salata, scolatele e tenetele da parte. In un pentolino antiaderente, tostate il pangrattato senza condimento e tenetelo da parte.
- 2 Private la verza delle foglie rimaste, che potete usare per un'altra ricetta; tritate grossolanamente il cuore, eliminando il torsolo, e stufatelo in un tegame con 2 cucchiaini d'olio e qualche cucchiaino di acqua; salate, pepate e lasciate cuocere fino a quando l'acqua è tutta assorbita e la verdura comincia a prendere colore. Unite le lenticchie, poi aggiungete il gorgonzola a pezzetti e togliete dal fuoco.
- 3 Dividete a metà nel senso della lunghezza le foglie di verza scottate, eliminando la nervatura centrale. Mettete una porzione del ripieno preparato al centro di ogni mezza foglia e arrotolatela delicatamente. Sistemate gli involtini nella pirofila ben vicini l'uno all'altro in modo che non si aprano.
- 4 In una ciotola, mescolate il latte, la panna e la senape in grani, poi versate il composto sugli involtini e infornate a 200° per 15 minuti. Togliete dal forno, spolverizzate con il pangrattato e una macinata di pepe e servite.

FACILE ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 55 minuti ● 295 cal/porzione



CIBO ANTICO, IDEE NUOVE

La chef Gilda de Carolis, anima del ristorante "Da Gilda" di Teramo, ama interpretare la tradizione della sua terra valorizzandone i migliori prodotti. Tra questi non mancano le lenticchie, che con altri legumi il farro e i grani antichi sono un fiore all'occhiello del territorio.

Quali sceglie abitualmente?

Quelle di Santo Stefano di Sessanio, che si coltivano da secoli oltre i 1.000 metri sul Gran Sasso. Sono state salvate quasi miracolosamente e oggi pochi i contadini che le producono. In compenso ci sono in commercio molti falsi da cui guardarsi.

Come si può innovare con ingredienti così semplici?

Si può provare una vellutata da servire nella coppa del Martini, spolverizzando con prosciutto essiccato in forno e sbriciolato, così da dare una nota croccante. Oppure eccole in insalata, con cubetti di patate, di speck arrostito, di sedano.

C'è un abbinamento tradizionale che vada oltre lo zampone o il cotechino?

Suggerisco l'unione lenticchie e castagne, tipica della montagna abruzzese e davvero sorprendente. Per esempio, io faccio i tortellacci con ripieno di lenticchie e salsiccia; uso fioretto di mais e farina bianca per la pasta e condisco con un sugo di guanciale e castagne.

Vassoio It's Stone, tegame
Pentole Agnelli, tovagliolo Linum.
Nell'altra pagina,
terrina Mazzotti Giuseppe 1903.
Indirizzi a pagina 6



LASAGNE CON PORRI AL RAGÙ DI LENTICCHIE

PER 4 PERSONE

per la sfoglia: 200 g di farina di frumento integrale - 2 uova - sale

per il ragù: 150 g di lenticchie verdi grandi ammollate - 200 g di champignon -

1 porro - 1 carota - 2 spicchi di aglio - 400 g di passata di pomodoro -

1 cucchiaino di origano secco - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

per la salsa: 50 g di farina - 6 dl di brodo vegetale - 0,5 dl d'olio extravergine d'oliva - sale

- 1 Preparate la sfoglia. Versate nel mixer la farina, unite le uova, un pizzico di sale e lavorate gli ingredienti fino a quando si forma una palla liscia e omogenea. Avvolgete l'impasto con la pellicola alimentare e lasciatelo riposare in frigorifero per 1 ora.
- 2 Preparate il ragù. Lessate le lenticchie per 30 minuti, salatele a fine cottura e scolatele. Raschiate la carota, lavate il porro, tagliateli a tocchetti, trasferiteli in una padella e fateli soffriggere con 2 cucchiai d'olio; unite gli champignon, l'aglio tritato, fate appassire tutto per 5 minuti, quindi unite la passata di pomodoro, le lenticchie e l'origano, abbassate la fiamma e cuocete ancora 20 minuti.
- 3 Preparate la salsa. In un pentolino fate tostare la farina nell'olio, unite il sale e, poco alla volta, il brodo mescolando con la frusta perché non si formino grumi.
- 4 Stendete la pasta in una sfoglia sottile, tagliatela a strisce della larghezza di circa 15 cm e lessatele per 5-6 minuti in acqua bollente salata; scolatele, passatele in acqua fredda e stendetele su un canovaccio. In una pirofila unta d'olio, stendete uno strato di pasta, coprite con uno strato di ragù di lenticchie e uno di salsa, ripetete gli strati fino a esaurimento degli ingredienti, terminando con la salsa e un poco di ragù. Cuocete in forno a 180° per 30 minuti circa e servite

MEDIA ● Preparazione 50 min. + riposo ● Cottura 1 ora e 30 minuti ● 580 cal/porzione



Fondo piastrella Marazzi,
vassoio It's Stone, tovagliolo
Serax, bicchiere Paola C.
Indirizzi a pagina 6

BERE GIUSTO

Pomodoro e lenticchie invitano all'uso di un Cirò Rosato; al vino calabrese suona familiare anche la ricetta all'arancia dove mette in luce la vena affumicata dello speck. La differenza tra il falso pâté e l'insalata non intimorisce il Pinot Gris valdostano, pronto al contrasto tra la dolcezza del miele e la piccantezza del Roquefort. Un Piediroso dei Campi Flegrei è perfetto sull'intensità della minestra napoletana e sulla ricchezza degli involtini.

FALSO PÂTÉ DI FEGATO

PER 4 PERSONE

400 g di lenticchie miste (rosse, gialle e verdi piccole) - 60 g di burro - 50 g di ricotta di pecora - 1 dl di vino rosso - 1 cipolla - 1 mazzetto guarnito (salvia, rosmarino, prezzemolo e timo) - 1 piccolo tartufo nero - sale - pepe

- 1 In una pentola, lessate le lenticchie coperte di acqua con il mazzetto guarnito per 1 ora, fino a quando hanno assorbito tutto il liquido e si sono disfatte.
- 2 In un tegame, rosolate la cipolla tritata con il burro; bagnate con il vino e fate cuocere per 10 minuti. Trasferite le lenticchie, la cipolla stufata e la ricotta nel mixer e frullate in modo rendere il composto liscio, salate e pepate.
- 3 Servite il pâté cosperso di lamelle di tartufo accompagnato, se vi piace, da crostini di pane nero tostati in forno.

FACILE

- Preparazione 20 minuti
- Cott. 1 ora e 15 min. ● 470 cal/porz.

> segue da pag. 65

Giro del mondo tra sapori e colori

Diffuse in tutto il mondo, dalle Americhe all'Asia, dal Medio Oriente al Mediterraneo, le lenticchie hanno trovato interpretazioni diverse. Se noi le preferiamo in umido o in zuppa, in altri Paesi se ne fanno passati e insalate. Il piatto più importante della cucina egiziana è una minestra in cui vengono lessate e passate, poi arricchite di aromi: aglio, peperoncino, pepe di Cayenna, cardamomo. Nella cucina indiana sono tenute in gran conto, anche per il loro apporto

proteico e sono la base del "dhal", un piatto molto speziato. Una volta, da noi le lenticchie si vendevano sfuse: si tenevano dentro i sacchi di juta, da dove si prendevano con l'apposito arnese, la sessola. Oggi i negozi di granaglie sono rari, perciò sono messe in commercio in confezioni sigillate, da sole oppure con altri legumi, già pronte per le zuppe. Alcuni tipi, come quelle rosse, sono stati privati della cuticola esterna: veloci da cuocere e facili da digerire, hanno perso un po' del loro carattere.

Moulinex®

cuisine companion

Trita, prepara, cuoce **1 milione di menù**



Salse



Zuppe



Cottura lenta



Impasti



Cottura al vapore



Dolci



Il compagno in cucina che ti cambia la vita



Cucina per te:
6 programmi automatici



Oppure cucina tu:
modalità manuale



Recipiente in acciaio
inox da 4,5L



Tutto in uno



Risultati
a prova di chef



Libro con
300 ricette incluso



SCOPRI IL TUO TALENTO IN CUCINA CON LA SCUOLA DI SALE&PEPE



A NATALE REGALA UN CORSO DI CUCINA!

Fai un regalo appetitoso a tutti gli appassionati di cucina:
un dono entusiasmante, che stuzzicherà la fantasia e svilupperà
il talento di tanti aspiranti chef!

Vai su **www.scuoladicucina.it** e scopri tutti i nuovi corsi
che la Scuola di Sale&Pepe ha pensato per Natale!

IN COLLABORAZIONE CON

Arclinea *ca' puccino*



SPONSOR UFFICIALI

PHILIPS

Emilia *Zalini*
Olivicoltura dal 1913

LOSALE
arte e
passione

DUE VITTORIE

Saeco

VIRGILIO
Acquedotti da 180 anni

FLAMBERT
la cucina
di casa

Barilla

CHILI
la cucina
di casa

MOLINO
GRASSI
la cucina
di casa

Da *ca' puccino* piano interrato P.zza Armando Diaz 5 - 20123 Milano (M1/M3 fermata Duomo)

Per info scrivi a info.scuoladicucina@mondadori.it o chiama il numero 02 75423300 da lunedì a venerdì, orari 14.00/18.00



MONDADORI

BUONE LETTURE

SCELTE CON PASSIONE PER ESSERE DIVORATE

di Francesca Tagliabue

IL LIBRO DEL MESE

A dispetto del vecchio proverbio, qui di medici non si parla, bensì delle magiche, molteplici interpretazioni da protagonista di questo frutto zuccherino e succoso, nelle sue varietà più diffuse. Si va da dolcezze che nascono dall'uso sapiente di Granny Smith, Golden, Renette, Royal Gala & Co., a gustosi piatti salati che le vedono tra gli ingredienti fino al raffinato sidro. Non mancano 10 torte di mele, intramontabili (e super golosi) classici. Che dire... se Biancaneve l'avesse avuto tra le mani, non ci sarebbe cascata.

UNA MELA AL GIORNO

di Keda Black, Guido Tommasi, a 25 €



“Questo libro tenta di guidare il lettore tra le varietà che si trovano più di frequente... (le mele) bisognerebbe sceglierle con amore, cucinarle attentamente e sgranocchiarle senza secondi fini”

L'autrice dall'introduzione al volume



SUL DIVANO QUANDO PIOVE, CON TÈ E BISCOTTI

“Il teorema del babà” di Franco Di Mare, Rizzoli, a 15 € e “Squisito!” di Ruth Reichl, Salani, a 18,60 €

La cucina è vita, e la vita è fatta di emozioni, guai, gioie, rivalità e grandi amori: nel primo libro, una brigata di personaggi irresistibili prende parte a una guerra all'ultimo piatto tra tradizione e innovazione, in un ridente paesino nella Costiera Amalfitana a Natale. Il secondo volume è un romanzo ricco di sorprese nel mondo del food, con un enigma da risolvere, completo di lettere nascoste, l'eredità di James Beard e di un'eroina prodigio della cucina. Mettersi comodi, spegnere i cellulari.

LA TAVOLA DELLE FESTE

di Émilie Guelpa, Malvarosa Editore, a 25 €

Nota art director e food stylist, collaboratrice della rivista di cucina francese Fricote, l'autrice si rivolge ai creativi e agli appassionati della buona tavola con 19 progetti a tema. Dalle proposte tradizionali alle idee più originali, le soluzioni particolari e facili da realizzare delizieranno chi vorrà dare un tocco speciale alla propria tavola delle ricorrenze. Inoltre, ci sono speciali ricette in perfetto equilibrio stilistico con l'allestimento. Per perfezionisti.



PER CHI AMA I SAPORI SPECIALI

“L'alfabeto delle spezie” di Anita Nair, Guanda, a 15 € e “Peperoncini”, Nomos Edizioni, a 14,90 €

Il primo libro ci porta nel sud dell'India, in una piantagione di tè: attraverso le parole della cuoca che ha cresciuto la protagonista, ne seguiamo la storia d'amore seduti al tavolo di cucina. Tra il gusto, il sapore e l'aroma delle spezie si sprigiona un romanzo che cambierà l'esistenza delle persone coinvolte. Sandra Longinotti, giornalista e food stylist, con “Peperoncini” si rivolge a chi vuole conoscerli, coltivarli (sono bellissimi e coloratissimi), cucinarli, gustarli: con consigli per la coltivazione sul terrazzo; le ricette più varie e gustose; le tabelle colorate a indicare il grado di piccantezza di ogni varietà. E in vista del nuovo anno, non bisogna dimenticare che il peperoncino... porta fortuna!!

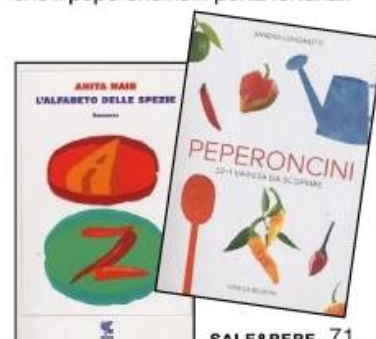


RACCONTI DI CUCINA

di Angela Frenda, Rizzoli Ed., a 19,90 €

La food editor del Corriere, Angela Frenda, ha sempre trovato nel cucinare un rifugio per riflettere. Nel volume raccoglie le “80 ricette perfette della cucina di

casa” e lo presenta come il ricettario della sua famiglia, dove negli anni ha preso appunti ai margini su personaggi, litigi, storie, memorie e, naturalmente, trucchi e segreti delle cuoche di casa. Il senso della cucina è spesso nella storia personale, e qui si è incerti se tenere il ricettario in cucina o la biografia sul comodino.



IL TOCCO IN PIÙ

Il mascarpone

CREMOSO, ECLETTICO E... IRRESISTIBILE. SA REGALARE
PERSONALITÀ E SOSTANZA A TANTI SFIZIOSI PIATTI DOLCI E SALATI

a cura di Cristiana Cassé, testo di Mariarosa Schiaffino, ricette di Claudia Compagni,
foto di Felice Scoccimarro/Alkemia, styling di Stefania Aledi



Ciotola Rina Menardi, cucchiaino Mepra,
tovagliolo Society Limonta, tovaglia
La fabbrica del lino. Nella pagina a fianco,
paletta Zani&Zani. Indirizzi a pagina 6

Belga farcita
al gratin,
pag. 74



Mascarpone o mascherpone? Tutti e due i nomi sono corretti, per questo che non è un formaggio, ma un derivato del latte, anzi della panna. Simile negli usi alla ricotta, ma più ricco e carezzevole al palato, ha storia lunga e origine lombarda, precisamente tra Milano e Lodi, dove da sempre la produzione casearia è di eccellenza. Se la cucina milanese gli ha dato fama, impiegandolo soprattutto in vari dolci tradizionali e, cosperso di cacao o di caffè, come dessert, da Lodi ha invece preso il nome, che viene dal lodigiano “mascherpa”, cioè

ricotta. Una volta, fino agli anni Settanta, si produceva solo nella stagione fredda a causa della sua deperibilità e si vendeva fresco e sfuso. Aveva un sapore delicato, squisito, leggermente ma inconfondibilmente acido, derivante dalla lavorazione, che coagula la crema di latte portandola a un certo grado di calore, aggiungendo acido citrico e poi eliminando il siero per sgocciolamento. Oggi è un prodotto industriale e se questo può essere un vantaggio perché così si trova tutto l'anno, quel sapore di acidula delizia è scomparso.

> segue a pag. 75

Risotto alle noci caramellate



20 g di burro e 1 dl di brodo. Quando il brodo sarà avaporato, unite il riso e tostato nel condimento mescolando per 2 minuti. Aggiungete un mestolino di brodo e proseguite la cottura bagnando il riso con un mestolo di brodo ogni volta che si asciuga.

● **2** Intanto, fate sciogliere il burro rimasto in una padellino e rosolatevi i gherigli di noce con un po' di rosmarino e una macinata di pepe. Poi unite lo zucchero e lasciatelo caramellare a fiamma bassa. Trasferite le noci su un foglio di carta da forno, lasciatele raffreddare e tritatele grossolanamente.

● **3** Quando il riso è al dente, fuori dal fuoco unite mascarpone e parmigiano regolate di sale e lasciate riposare coperto per 2 minuti. Servite il risotto con le noci e una macinata di pepe.

FACILE

- Preparazione 25 minuti + riposo
- Cottura 25 minuti ● 525 cal/porzione

GELATO CON LA MELAGRANA

PER 4 PERSONE

- 6 dl di latte - 250 g di mascarpone
- 250 g di zucchero - 50 g di semi di zucca - 3 dl di succo di melagrana - 1/2 melagrana
- 1 bacca di vaniglia

● **1** Cuocete a fiamma viva il succo di melagrana con 50 g di zucchero per 5-6 minuti fino a ottenere uno sciroppo.

● **2** Versate 50 g di zucchero in un pentolino dal fondo spesso con 2 cucchiaini di acqua, cuocetelo su fiamma bassa, senza mescolare, fino a ottenere un caramello dorato. Unite i semi di zucca, mescolate e versate il tutto su un foglio di carta da forno. Coprite con un secondo foglio di carta e stendete il croccante con un matterello fino a renderlo sottile. Eliminate la carta superiore e lasciate raffreddare.

● **2** Incidete il baccello di vaniglia nel senso della lunghezza, riunitelo in una casseruola con il latte e lo zucchero rimasto e portate il latte al limite dell'ebollizione. Lasciatelo raffreddare ed eliminate la vaniglia.

● **3** Lavorate il mascarpone con una forchetta e unite il latte a filo. Trasferite il tutto in freezer per 5-6 ore mescolandolo ogni mezz'ora. Servite il gelato con lo sciroppo, i chicchi di melagrana e il croccante spezzettato.

FACILE

- Preparazione 30 minuti + riposo
- Cottura 12 minuti ● 730 cal/porzione

BELGA FARCITA AL GRATIN

PER 4 PERSONE

- 4 cespi di insalata belga
- 1 cipolla rossa - 100 g di mascarpone - 30 g di pecorino fiore sardo grattugiato - 1 tuorlo
- 1 cucchiaino di zucchero di canna - 40 g di burro - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Pulite i cespi di insalata eliminando le foglie più esterne, lavateli, asciugateli e tagliateli a metà. Con uno scavo prelevate la parte centrale e tritatela. Sbucciate la cipolla e affettatela finemente. Tenetene da parte una piccola quantità per il decoro finale e fate appassire la rimanente in un padellino con 20 g di burro e una presa di sale. Unite la belga tritata e una macinata di pepe e proseguite la cottura per 3-4 minuti. Lasciate intiepidire e poi mescolate il mix con il mascarpone, il tuorlo e il pecorino.

● **2** Fate sciogliere il burro rimasto in una grossa padella antiaderente,

unite lo zucchero e i cespi di belga con la parte scavata verso il basso e cuocete per 2-3 minuti a fiamma alta.

● **3** Trasferite i cespi in una teglia oliata con la parte tagliata rivolta verso l'alto, copriteli con il composto di mascarpone e la cipolla tenuta da parte e infornate a 180° per 20 minuti.

FACILISSIMA

- Preparazione 20 minuti
- Cottura 30 minuti ● 220 cal/porzione

RISOTTO ALLE NOCI CAMELATE

PER 4 PERSONE

- 250 g di riso Arborio - 100 g di mascarpone - 12 gherigli di noce
- 30 g di parmigiano grattugiato
- 1 scalogno - 1 cucchiaino di zucchero di canna - 1,2 litri di brodo vegetale - 40 g di burro
- rosmarino - sale - pepe

● **1** Sbucciate lo scalogno, tritatelo e fatelo stufare in una casseruola con

> segue da pag. 73

Resta la sua bianca cremosità piuttosto compatta e la disponibilità a dare morbidezza a molte preparazioni, spesso sostituendo il burro e la panna, per esempio per mantecare. Idea facile e di successo sicuro? Condite le tagliatelle incorporando nel mascarpone un tuorlo d'uovo e cospargendo di pepe bianco. Aggiungetelo ai ripieni, alle farciture delle torte salate, usatelo nelle mousse, nei pâté e naturalmente nei dolci e nei gelati. Trasformatelo in elegante, rapidissimo dessert, mescolandolo a zucchero, tuorlo d'uovo, cannella e

poco brandy. Con qualche minuto in più, unendo un albume montato a neve, avrete un risultato superavvolgente. La sua destinazione più tipicamente lombarda, ormai molto diffusa nei banchi dei formaggi, è l'unione a strati con il gorgonzola, che dà invitanti forme, rotonde o rettangolari, decorate con gherigli di noce o nocciole. Superinteressante l'incontro della dolcezza di latte del mascarpone con l'amaro della cicoria belga. In genere, i contrasti funzionano. Così, provatelo con la noce moscata, la paprica o il curry.

Gelato con la melagrana

Tazze e piattini: Caterina Von Weiss, cucchiaini: Mepa. Nella pagina a fianco: piatto Ceramiche Fasano. Le tovaglie sono de La fabbrica del lino. Indirizzi a pagina 6

Filetto con contorno

DI MANZO, VITELLO O MAIALE, IL TAGLIO PIÙ PREGIATO SI ARRICCHISCE DI INGREDIENTI RAFFINATI CELEBRANDO ALLA PERFEZIONE L'INCONTRO CON GLI ORTAGGI INVERNALI

a cura di Silvia Tatozzi, ricette di Livia Sala, foto di Michele Tabozzi,
styling di Alessandra Salaris

Tavolo Baxter, piatti BMorone,
posate Mepra, bicchiere blu
e ciotola trasparente Mario Luca
Giusti, bicchiere celeste Bitossi
Home, carta usata come runner
Wall&Decò, sedia Roberta e
Basta, decorazioni Ikea
e Viridea. Indirizzi a pagina 6



**Filetto di manzo
alla Wellington
con rotolini di radicchio,**
pag. 82

FILETTO DI MAIALE ALLA MELAGRANA CON FLAN DI BROCCOLI

PER 4 PERSONE

1 filetto di maiale (500 g circa) - 2 cucchiaini di farina - 20 g di burro - 1 melagrana - 400 g di cimette di broccolo - 2 uova - 100 g di mascarpone - 25 g di parmigiano grattugiato - cimette di cavolfiore violetto e cavolini di Bruxelles violetti per decorare - olio extravergine d'oliva - noce moscata - sale - pepe

● **1** Cuocete a vapore le cimette di broccolo, scolatele e frullatele nel mixer con le uova, il parmigiano, il mascarpone, un pizzico di sale e una macinata di pepe. Versate il composto in uno stampo rettangolare antiaderente da 22 cm e cuocete nel forno preriscaldato a 160° per 25 minuti. Nel frattempo sgranate la melagrana e pressate i chicchi con uno schiacciapastate per raccoglierne il succo (tenete da parte qualche chicco per decorare).

● **2** Mescolate la farina con un pizzico di sale, pepe e noce moscata e rotolate nel mix il filetto. Rosolatelo in un tegame con il burro e un filo di olio fino a che sarà ben dorato. Irrorate con il succo di melagrana e lasciate cuocere, rigirando, per una decina di minuti, fino a che il fondo sarà denso e sciropposo.

● **3** Scottate le cimette di cavolfiore violetto e alcune foglioline staccate dai cavolini in acqua bollente salata. Affettate il filetto e servitene un paio di fette per porzione nappando con il fondo di cottura e accompagnando con un trancetto di flan decorato con cimette e foglie.

MEDIA

● Preparazione 45 minuti ● Cottura 30 minuti ● 440 cal/porzione





**Filetto di maiale
ai fegatini con terrina
di cardi al tartufo,**

pag. 82

Carta Wall&Decò, piatto da
portata BMorone, piattino
Hermes, posate Bitossi Home,
tovagliolo Casamance,
decorazione Viridea.
Nella pagina accanto, tavolo
Baxter, piatto Hermes, posate
Bitossi Home, decorazioni
Viridea. Indirizzi a pagina 6



MEDAGLIONI DI VITELLO AL PROSCIUTTO E RIBES CON INSALATA DI CAROTE E RAPANELLI E SALSA DI YOGURT E PANNA ACIDA

PER 6 PERSONE

4 medaglioni di filetto di vitello (150 g l'uno) - 100 g di prosciutto crudo - 30 g di burro - 1 carota - 1 carota gialla - 1 carota viola - 8 ravanelli - 1 rametto di ribes - 100 ml di yogurt bianco - 1 cucchiaio di panna acida - 1 foglia di alloro - 1 rametto di mirto con le bacche - 1 rametto di timo - 1 spicchio d'aglio - 1/2 limone non trattato - aceto di mele - olio - noce moscata - sale - pepe

● **1** Mondate le carote e i ravanelli, tagliateli a fettine e poi a bastoncini e metteteli a bagno in una ciotola con acqua e ghiaccio. Emulsionate lo yogurt e la panna acida con 2 cucchiaini di olio, qualche goccia di succo di limone e un pizzico di scorza tritata, una manciata di foglioline di timo, sale e pepe. Diluite con poca acqua se necessario.

● **2** Lavorate il burro morbido con un pizzico di sale e di pepe, una grattatina di noce moscata e l'aglio schiacciato. Spalmate i medaglioni con il burro aromatizzato, poi avvolgeteli con le fettine di prosciutto e legateli con un giro di spago per tenerli in forma.

● **3** Rosolate la carne in una padella antiaderente con l'alloro e il mirto, 3 minuti per lato, quindi unite il ribes, sfumate con qualche goccia di aceto e lasciate insaporire ancora un minuto, bagnando la carne con il fondo di cottura. Sgocciolate con cura le verdure, conditele con la salsa allo yogurt e servitele in accompagnamento al filetto.

FACILE

● Preparazione 40 minuti ● Cottura 60 minuti ● 370 cal/porzione

Piatto bianco e oro
BMorone, sttopiatto
Viridea, tovagliolo
Society Limonta, calice
Mario Luca Giusti.
Nella pagina accanto,
piatto e sottopiatto
BMorone, posate
Bitossi Home,
decorazioni Ikea.
Indirizzi a pagina 6



Medaglioni di vitello
in crosta di pistacchi
con tatin di rape,
pag. 82

FILETTO DI MANZO ALLA WELLINGTON CON ROTOLINI DI RADICCHIO

PER 6 PERSONE

800 g di filetto di manzo - 500 g di champignon affettati - 12 scalogni - 100 g di prosciutto cotto a fettine - 1 rotolo di pasta sfoglia rettangolare - 2 cespi di radicchio rosso trevigiano - 2 cucchiaini di senape - 80 g di nocciole tostate - 1 tuorlo - 1 spicchio di aglio - 1 ciuffo di prezzemolo - 1 rametto di rosmarino - olio extravergine d'oliva - aceto di vino - sale - pepe

● **1** Strofinare una padella con lo spicchio di aglio schiacciato, scaldare un filo di olio e rosolare i funghi con un pizzico di sale e di pepe. Intanto pelare gli scalogni, tritarli e farli appassire con un filo di olio e il rosmarino; sfumare con poche gocce di aceto, salare e pepare e unire le nocciole tritate.

● **2** Separare le foglie di radicchio e scottarle per un paio di minuti in acqua bollente salata acidulata con poche gocce di aceto. Sgocciolate e asciugate le foglie, farcitele con gli scalogni stufati formando dei rotolini e teneteli da parte. Tritare i funghi nel mixer fino a ottenere un composto molto grossolano e insaporirlo con del prezzemolo tritato.

● **3** Legare il filetto con qualche giro di spago e rosolalo a fiamma vivace con un filo di olio. Lasciate intiepidire un po' la carne, poi eliminate lo spago e spalmatela con la senape.

● **4** Srotolate la pasta sfoglia su un foglio di carta da forno, copritela con le fette di prosciutto e il composto di funghi; sistemate al centro il filetto e richiudetevi intorno la pasta sigillando le estremità con le dita. Decorate i ritagli e spennellate con poco tuorlo sbattuto con un pizzico di sale e 1/2 cucchiaino di acqua. Infornate a 200° per 20 minuti, unendo a metà cottura i rotolini di radicchio.

MEDIA

● Preparazione 1 ora ● Cottura 45 minuti
● 500 cal/porzione

FILETTO DI MAIALE AI FEGATINI CON TERRINA DI CARDI AL TARTUFO

PER 6 PERSONE

1 filetto di maiale (500 g circa) - 200 g di fegatini - 4 fettine sottili di lardo - 400 g di cardi - 150 g di ricotta - 1 uovo e 2 albumi - 20 g di parmigiano grattugiato - 30 g di

fontina - 1 tartufo nero (15 g circa) - 1/2 limone non trattato - 1 cucchiaino di farina - 60 g di burro - 1 spicchio di aglio - 1 ciuffo di salvia - 1 spicchio di aglio - 1 rametto di rosmarino - 1 mazzetto di erba cipollina - 1 ciuffo di prezzemolo - 1 bicchierino di Cognac - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Pulite i cardi, privateli dei filamenti più fibrosi e lessateli in acqua bollente con la farina, 1 cucchiaino di olio, il succo del mezzo limone e un pugno di sale.

● **2** Sciogliete metà del burro in una padella antiaderente e soffriggetevi l'aglio e la salvia; eliminate l'aglio quando inizierà a prendere colore e unite i fegatini e rosolateli per 5-6 minuti, salate e pepate e sfumate con il Cognac. Lasciate intiepidire i fegatini qualche istante, poi tritateli grossolanamente e insaporiteli con una manciata di prezzemolo tritato.

● **3** Passate i cardi al setaccio e amalgamateli alla ricotta, unendo anche l'uovo e gli albumi, il parmigiano e la fontina grattugiati, un pizzico di sale e di pepe. Versate metà del composto in uno stampo ben imburrato (noi abbiamo utilizzato una ciambella da 1/2 litro), guarnite con qualche lamella di tartufo e riempite con il resto del composto. Cuocete nel forno preriscaldato a 160° per 25 minuti. Intanto incidete il filetto per il lungo, salate e pepate l'interno, farcitate con le fettine di lardo e i fegatini e richiudetelo per ridargli la forma.

● **4** Legate il filetto con qualche giro di spago da cucina e fatelo rosolare con il resto del burro e un filo di olio, poi avvolgetelo in un foglio di alluminio con il rametto di rosmarino e finite di cuocerlo in forno a 160° per 20 minuti. Lasciate intiepidire 5 minuti la terrina prima di sformarla e decoratela con le lamelle di tartufo rimaste e qualche filo di erba cipollina tagliuzzata.

MEDIA

● Preparazione 45 minuti ● Cottura 50 minuti ● 320 cal/porzione

MEDAGLIONI DI VITELLO IN CROSTA DI PISTACCHI, CON TATIN DI RAPE

PER 6 PERSONE

1 filetto di vitello (600 g circa) - 60 g di foie gras - 60 g granella di pistacchi - 2 fettine di pain d'epices - 100 g di farina - 150 g di burro - 1 uovo - 20 g di parmigiano grattugiato

- 2 rape - 2 cipolle rosse - 1 rametto di timo - 1 rametto di rosmarino - 1 cucchiaino di zucchero di canna - aceto balsamico - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Separate il tuorlo dall'albume.

Raccogliete nel mixer la farina, 100 g di burro freddo a pezzetti, il parmigiano, un pizzico di sale e di pepe e il tuorlo leggermente sbattuto con 4 cucchiaini di acqua ben fredda; azionate l'apparecchio fino a che il composto comincerà a formare una palla. A questo punto lavorate velocemente la pasta con le mani, avvolgetela nella pellicola e lasciatela riposare in frigo.

● **2** Sciacquate le rape e tagliatele a fette dello spessore di pochi millimetri; pelate le cipolle e affettatele nello stesso modo. Sistemate le verdure su una placca oliata, irroratele con pochissimo olio e qualche goccia di aceto, salatele e pepatele, insaporite con il timo e il rosmarino e cuocete nel forno preriscaldato a 200° per 10-15 minuti (dovranno risultare appena morbide, ma non sfatte). Nel frattempo incidete il filetto per il lungo e spalmate l'interno con 20 g di burro ammorbidito; salate e pepate e sistemate al centro il foie gras tagliato a dadini. Richiudete il filetto e legatelo con qualche giro di spago per dargli la forma.

● **3** Stendete la pasta brisée a mezzo cm di spessore e ricavate 6 dischetti di 7 cm di diametro con un coppapasta (con la pasta avanzata potrete fare dei biscottini). Coprite una placca con un foglio di carta da forno; aiutandovi con un coppapasta, create un dischetto di zucchero (uno strato molto sottile); sempre aiutandovi con il coppapasta formate sopra lo zucchero una torretta alternando le rape e le cipolle. Completate con un dischetto di pasta brisée e preparate altre 5 tatin nello stesso modo, e cuocetele in forno a 180° per 25 minuti.

● **4** Intanto rosolate il filetto con il burro rimasto e un filo di olio; quando sarà ben dorato, toglietelo dalla padella, lasciatelo intiepidire, poi passatelo nell'albume leggermente sbattuto, quindi in una miscela di granella di pistacchi e briciole di pain d'epices. Infornatelo insieme alle tatin negli ultimi 10 minuti di cottura.

MEDIA

● Preparazione 45 minuti
● Cottura 40 minuti ● 740 cal/porzione

SALE&PEPE SHOPPING

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA



PETTI - IL POMODORO AL CENTRO

"Il Gruppo Petti ha scelto di autocertificare i propri prodotti a marchio Petti - Il pomodoro al centro attraverso VeganOK". Afferma Pasquale Petti, Amministratore delegato del Gruppo e continua: "Per i nostri prodotti utilizziamo solo pomodoro toscano lavorato a bassa temperatura".



MILLESIMATO 2014 SANTI

Il Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Dry Santi è un millesimato elegante e armonioso, ottimo come aperitivo, perfetto con piatti di pesce e carni bianche.



APEROL SPRITZ

In occasione di Natale, Aperol Spritz offre la possibilità di creare la propria bottiglia, unica e personale grazie alla app "Aperol Spritz Lovers" caricando l'immagine che si desidera e firmandola con un testo, una dedica, un hashtag.



MUMM XMAS EDITION

La Mumm Xmas Edition per il Natale 2015 porta la firma di Renato Montagner. L'architetto e designer italiano ha interpretato lo spirito innovativo, l'indole spumeggiante, l'allure festaiola del celebre Cordon Rouge. Mumm Cordon Rouge è uno champagne perfettamente equilibrato.



COMPAGNIE DE PROVENCE

Il Diffusore di fragranza Compagnie de Provence porta un tocco di colore nell'arredamento, grazie al design in color block della bottiglia in vetro. L'intensità di diffusione può essere regolata a seconda del numero di bastoncini in rattan inseriti nella bottiglia. Disponibile in undici fragranze.



FERRARI PERLÉ 2008 TRENTODOC

Millesimato Blanc de Blancs ottenuto da sole uve Chardonnay provenienti dai vigneti di proprietà della famiglia Lunelli, nelle zone vocate alla produzione di Trentodoc. Il Ferrari Perlé è l'icona dello stile Ferrari, una sintesi di eleganza, freschezza e armoniosa complessità. www.ferraritrento.it



WINTER COLLECTION POMPADOUR

Per il Natale Pompadour propone una raccolta di infusi alla frutta, Winter Collection, una selezione di sei infusi buoni e genuini: Ciliegia e Mora Lampone, Arancia rossa, Mela Dolce, Magic Emotion e Garofano Cannella.



MOËT & CHANDON SO BUBBLY

Moët & Chandon con il suo stile inimitabile, dedica al Natale 2015 l'inedita limited edition So Bubbly Collection, un inno ai momenti più gioiosi secondo la tradizione della Maison, che ogni anno sorprende con esclusive edizioni speciali dedicate alle più scintillanti occasioni delle festività.



ZACAPA

Il rum Zacapa, uno dei migliori distillati Diageo, si presenta per il Natale con un prezioso cofanetto di Zacapa 23 contenente la nuova bottiglia accompagnata da una coppia di bicchieri.

Rispetta la natura, sotto ogni punto di vista.



FKDESIGN

Rotochef è l'unica carta forno in fibra naturale, certificata PEFC, sostenibile e proveniente da fonti controllate.

Nuova
carta forno
certificata



Dalla costante ricerca nasce la nostra linea di prodotti che rispettano i nostri alberi ed i nostri boschi.



ROTOFRESH ROTOCHEF S.r.l.

Sernaglia della Battaglia - TV - Tel. 0438.966101 - www.rotofresh.com

ROTOFRESH ROTOCHEF

A PROPOSITO DI VINO

ETICHETTE E ABBINAMENTI, I CONSIGLI DEL SOMMELIER

Vini per teneri filetti

IL NETTARE DI BACCO CUSTODISCE LA MORBIDEZZA DELLA CARNE

di Sandro Sangiorgi,
a cura di Monica Pilotto

BIANCHI O ROSATI NON CORPOSI

La morbidezza, proprietà che distingue il filetto in maniera quasi assoluta tra le parti commestibili di molti animali, è l'elemento attorno al quale ruota l'accostamento col vino. Le variabili principali sono l'origine e, di conseguenza, la qualità della fibra e il contenuto di grasso. In tutti i casi, il liquido odoroso è chiamato a custodire la tenerezza. Cominciamo la nostra rassegna con la carne di vitello, la più delicata vista la grande presenza di acqua nella fibra; scegliamo un bianco o un rosato non troppo corposi, anche in caso di ricette complesse, perché l'obiettivo è mettere in luce la soavità dell'insieme: Pinot Bianco dell'Alto Adige, Arneis del Roero e Bolgheri Rosato possiedono profumi lievi e un sapore equilibrato.

Il filetto di maiale dalla polpa tenera ma non cedevole, saporosa e persistente, si apre a un'innumerabile serie di preparazioni, alcune delle quali meritano la personalità di bianchi come il Friulano, l'Albana e il Verdicchio delineati da una struttura secca, da un calore pronunciato e da un retrogusto amarognolo. Nei casi di condimenti che aumentano l'untuosità dei piatti, si

possono spendere rossi generosi come il Pinot Nero della Franciacorta, la Bonarda piacentina e Montepulciano d'Abruzzo.

ROSSI SAPIDI DAL TIMBRO FERROSO

La carne di manzo esibisce sin dal suo colore più intenso una maggiore presenza gustativa, caratteristica che interagisce con gli ingredienti delle ricette e ne accresce l'importanza. È il momento dei Chianti, in particolare da due zone molto diverse: la Rufina se il filetto è cotto in maniera semplice e l'area Classica di Radda quando la cucina si fa più composita e richiede un vino dalla fisionomia asciutta e incisiva. Sulla carne di un animale più maturo, contraddistinta da un gusto pieno e grasso, vale la pena spendere l'armonia di un Nebbiolo d'Alba, dotato di un tannino setoso, o il tessuto ampio e sostanzioso di un Lagrein altoatesino.



FRIULANO

Az. Agricola Renato Keber, Commons (GO), 0481 639844, 18,00 €. Il vino naturale di Renato Keber unisce la salinità marina alla concretezza gustativa propria del terroir goriziano e se la cava con disinvoltura sulla ricetta a base di foie gras, di cui accoglie l'intonazione dolce e speziata (pag. 82).

CANNONAU ROSATO ERÈSSIA

Giuseppe Sedilesu, Mamoiada (NU), 0784 56791, 10,00 €. Il Rosato di Mamoiada emana l'aura severa del Cannonau ma, nella sostanza, si concede con estrema levità e chiama le ricette di vitello e di maiale, versatile sulla freschezza di ribes, insalata e yogurt. Gratifica, poi, la fusione tra il filetto e il flan di broccoli (pag. 78, 80 e pag. 82).

CHIANTI CLASSICO

Fattoria Poggerino, Radda in Chianti (SI), 0577 738958, 13,50 €. È un Chianti Classico di Radda, quindi esprime bene la schiettezza del Sangiovese, alla quale si somma quel timbro ferroso peculiare del suolo di Poggerino, per sfidare la visceralità dei fegatini e comporla con la morbida fragranza dei cardi (pag. 82).

LAGREIN RAUT

Tenuta Peter Zemmer, Cortina sulla Strada del Vino (BZ), 0471 817143, 12,00 €. Il Lagrein è duttile per eccellenza e dà vita a un rosso pregnante. Questo vino è ottimo sul manzo, ma non solo, visto che sente vicino l'aroma dei funghi e rispetta la finezza della sfoglia, assecondandone il ripieno (pag. 82).

Versatili finocchi

IN QUESTA STAGIONE IL MERCATO
OFFRE LE VARIETÀ MIGLIORI, PERFETTE
PER FRESCHE INSALATE, PRIMI
PROFUMATI E RAFFINATI ANTIPASTI

di Miriam Ferrari, foto Maurizio Lodi,
in cucina Livia Sala, styling Laura Cereda





TRE TIPI CROCCANTI

● **1** I finocchi possono avere forma tonda (foto 1), ovale (foto 2) o appiattita (nella foto 3 la varietà "baby"). Quelli tondi e ovali hanno grumoli bianchi, carnosi e croccanti e sono i più diffusi e apprezzati per il consumo a crudo, quelli appiattiti sono più fibrosi ma anche più aromatici, quindi adatti alla cottura in padella e per profumare brodi e minestre.

COME PREPARARE I FINOCCHI

- **1** Eliminate la parte verde delle coste con le foglioline, tagliandole rasenti al grumolo.
- **2** Con un coltellino incidete leggermente la superficie delle coste bianche esterne e asportate i filamenti.
- **3** Tagliate i finocchi in due parti e praticate alla base un'incisione a V, in modo da eliminare il torsolo.



COME TAGLIARLI

- **1** Per cuocerli interi: dopo averli puliti, incideteli con un coltellino sulla base con un taglio a croce, penetrando all'interno per un paio di centimetri.
- **2** Per cuocerli in padella o friggerli: tagliateli prima a metà, poi a fette dello spessore di 2-3 mm.
- **3** Per servirli in insalata: tagliateli a fettine molto sottili, utilizzando l'apposita mandolina.



CREMA DI FINOCCHI IN COPPA

- **1** Lessate 2 finocchi tagliati a spicchi per 5-6 minuti in acqua bollente salata, scolateli e saltateli in padella con una noce di burro. Salate, pepate, profumate con noce moscata, aggiungete un bicchiere di latte e continuate la cottura finché sono teneri.
- **2** Frullateli, trasferite la purea in una terrina e mettetela in frigo a raffreddare. Prima di servire incorporatevi un dl di panna fresca montata. Servite la crema in coppette guarnendola con foglioline di finocchio; accompagnatela con di pane ai cereali e spicchietti di finocchio fresco.

TAGLIOLINI E FINOCCHI GRATINATI

- **1** Lessate 4 cuori di finocchio e tagliateli a fettine. Tenetene da parte metà e frullate i rimanenti con qualche cucchiaino di latte, sale e pepe. Lessate 200 g di tagliolini, scolateli e conditeli con 50 g di burro, il frullato di finocchi e una manciata di parmigiano.
- **2** Imburrate e cospargete di pangrattato 4 pirofilline, distribuitevi metà dei tagliolini, i rimanenti finocchi a fettine, spolverizzate di parmigiano e completate con i restanti tagliolini e qualche fiocchetto di burro. Passate in forno a 190° per circa 15 minuti.



MILLEFOGLIE DI FINOCCHI E Salmone

- **1** Tagliate 2 finocchi a fettine molto sottili, immergendole man mano in acqua ghiacciata. Asciugatele e sistematene la terza parte su 4 piattini, appoggiatevi sopra una fettina di salmone affumicato, spruzzate con succo di limone e continuate alternando finocchi, salmone e succo di limone.
- **2** Sgranate una melagrana, tenete da parte qualche chicco e schiacciate gli altri con uno schiacciapastate; mescolate al succo 4 cucchiaini di olio extravergine, sale e pepe. Guarnite i piattini con i chicchi di melagrana e serviteli con la salsina.

LE DOSI SONO PER 4 PERSONE

CURIOSITÀ IN PILLOLE

- In botanica il finocchio è chiamato "foeniculum sativum", dal nome latino del fieno, chi dice per il profumo emanato dalla pianta selvatica (nella foto), chi per l'aspetto delle sue foglie.
- Il colore bianco del finocchio coltivato è dovuto alla pratica dell'imbianchimento che si effettua coprendo con la terra buona parte del grumolo, un paio di settimane prima della raccolta, per

proteggerlo dai raggi solari; il bianco brillante che caratterizza questo ortaggio ha ispirato i nomi delle varietà più pregiate: cristallo, diamante, zaffiro.

- Un tempo i cantinieri che volevano vendere vino scadente offrivano spicchi di finocchio ai clienti: le sostanze aromatiche contenute nell'ortaggio ne attenuavano i difetti: da qui l'origine del detto "lasciarsi infinocchiare".





NEL PROSSIMO NUMERO: LE CICORE BIANCHE

SALE&PEPE SHOPPING

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA



CHRISTMAS TEA DAMMANN FRÈRES

Christmas Tea Dammann Frères, tradizionali tè aromatizzati, sono disponibili in barattoli colorati per ciascuna varietà: il Christmas Tea tradizionale, il Christmas Tea Vert, il Christmas Tea Blanc il Rooibos de Noel e la Tisana di Noel. Tutti in barattoli singoli e in confezioni da due, tre e cinque barattoli.



MAELI MOSCATO GIALLO

Maeli Moscato Giallo Fior d'Arancio è uno spumante veramente versatile che nasce dall'omonima tenuta dei Colli Euganei. Non solo vino da dessert, ma anche e soprattutto da aperitivo, grazie alla sua mineralità e armoniosità.



PANETTONE ÉTOILE VERGANI

Il nuovo Panettone firmato Vergani, Étoile, è un'interpretazione in chiave gourmet della più classica delle ricette che coniuga la passione all'eccellenza di materie prime da haute pâtisserie.



ALTA MAREA SPUMANTE CIÙ CIÙ

Alta Marea Ciù Ciù è uno spumante brut varietà Passerina dal colore paglierino chiaro brillante e perlage fine e continuo. È da consumare come aperitivo e in abbinamento a delicati antipasti freddi di pesce.



NATALE PRODIGO DELLA TERRA

Ricca in vitamina C, ferro e potassio, la melagrana è una miniera di componenti ad azione antiossidante. La Linea Melagrana dei Prodigio della Terra comprende: gli Arilli di Melagrana Bio, la Salsa alla Melagrana e il Puro succo di Melagrana Bio 100%, una linea completa per rafforzare i buoni propositi di salute per il nuovo anno.



CAROSELLO YANKEE CANDLE

Con una forma tipicamente tradizionale e un lussuoso fiocco rosso, Carosello Calendario dell'Avvento di Yankee Candle, include un mix di 20 tealight e 4 mini-candele.



CANTINA COLTERENZIO

Lo Chardonnay Formigiar 2012 di Colterenzio è un prestigioso vino appartenente alla linea Cornelli che rappresenta i Gran Cru Colterenzio. Eccezionale accompagnato a primi piatti tipici della cucina italiana, al pesce grigliato, ai crostacei o a carni bianche. Disponibile in bottiglia Jeroboam con cassetta in legno.



NATALE PERUGINA

Perugina propone La Pralineria: cioccolatini al latte fondenti ripieni di creme racchiusi in diversi formati e confezioni. Tra questi la Sfera di Natale in latta, perfetta per decorare la casa o da portare in tavola.



PALAZZO LANA BERLUCCHI

Palazzo Lana è la linea top di Berlucchi composta da: Satèn (da uve Chardonnay) ed Extreme (solo Pinot Nero). Questi due Franciacorta riposano in cantina sei anni e mostrano una complessità aromatica unica. Ottimi a tavola con gli abbinamenti più "arditi", sono un'idea regalo molto raffinata.

MADE IN ITALY

CONOSCERE E GUSTARE LE ECCELLENZE

Castelmagno

**RARO E PREGIATO, IL FORMAGGIO
DEI MONTI CUNEESI NOBILITA
I PIATTI CON IL SUO GUSTO
UNICO E GLI AROMI DI PASCOLO**

di Marina Cella, foto di Maurizio Lodi, ricetta di Livia Sala,
styling di Laura Cereda, scelta del vino di Sandro Sangiorgi

Imperatori, re, papi. Si racconta che il Castelmagno abbia avuto nei secoli i più nobili estimatori, a partire da Carlo Magno fino ai papi avignonesi. Di certo il formaggio della Valle Grana (Cn) ebbe origine in tempi remoti, forse intorno all'anno Mille: secondo testimonianze scritte, nel 1200 veniva usato come moneta di scambio. E pensare che il Castelmagno nacque come formaggio dei poveri. «Prodotto con cagliate di più giorni, perché ogni famiglia aveva così pochi animali che gli avanzi di latte di una sola giornata non erano sufficienti per il formaggio» dice Evanzio Fiandino, produttore e vicepresidente del Consorzio di Tutela. «Oggi il disciplinare della Dop, che il Castelmagno ha ottenuto nel 1996, segue la stessa tecnica: le cagliate di giorni diversi, dopo vari passaggi tra cui triturazione e salatura, vengono mescolate e pressate nelle fascere.»

> segue a pag. 92





VELLUTATA DI PATATE, SEDANO E CASTELMAGNO CON CIALDINE CROCCANTI

PER 4 PERSONE

4 patate medie - 1 costola di sedano con le foglie
- 2 scalogni - 800 ml di brodo vegetale
- 20 g di burro - 120 g di Castelmagno Dop stagionato - 2 fette di pane casereccio
- olio extravergine d'oliva - pepe

- **1** Pelate gli scalogni, tritateli e fateli appassire in una casseruola con il burro e 2 cucchiai di brodo. Unite le patate pelate e tagliate a tocchetti, il sedano tritato grossolanamente e fate insaporire per qualche minuto. Coprite con il brodo rimasto e cuocete a fuoco dolce per una ventina di minuti.
- **2** Nel frattempo tagliate il pane a dadini molto piccoli (3-4 mm di lato) e tostateli in una padella con un filo d'olio. Grattugiate il Castelmagno e unitene metà alla zuppa: pepate, mescolate e passate al setaccio.
- **3** Aiutandovi con un coppapasta di 4-5 cm di diametro, formate 16 dischetti con il Castelmagno grattugiato rimasto (tenendone da parte un cucchiaino scarso) su una placca foderata con carta da forno. Distribuite su ogni dischetto qualche dadino di pane e completate con il Castelmagno tenuto da parte.
- **4** Passate nel forno preriscaldato a 180° per 5 minuti, poi estraete la placca e lasciate intiepidire per qualche istante. Staccate delicatamente le cialdine croccanti che servirete con la vellutata.

FACILE ● Preparazione 30 minuti

● Cottura 30 minuti ● 330 cal/porzione

segue da pag. 91

Una lavorazione più lunga degli altri formaggi, che contribuisce ad alzare il prezzo di un prodotto decisamente di nicchia: sette i produttori consorziati, circa 40.000 l'anno le forme realizzate. Piccoli volumi dunque, come ridotta è l'area della Dop, i soli comuni di Castelmagno, Pradleves e Monterosso in Grana. Ma la produzione è in crescita (negli Anni '60 il formaggio rischiò di scomparire) e gli appassionati sono sempre più numerosi, non solo in Italia. Per essere sicuri dell'autenticità, la forma deve riportare il logo e la "sventolina", l'etichetta simile a un'elica: blu con la scritta "prodotto della montagna", se realizzato sopra i 600 metri; verde per quello "di Alpeggio" (10% del mercato), che i malgari producono d'estate sopra i 1000 metri. Per entrambi il latte, crudo e vaccino (sono ammesse piccole aggiunte ovine o caprine), arriva da mucche nutrite soprattutto di foraggio fresco e fieno. E i profumi dei pascoli si ritrovano nel formaggio, che può essere erborinato se molto invecchiato.

Giovane o erborinato

Il Castelmagno infatti cambia fisionomia a seconda della stagionatura, in grotte naturali per minimo 2 mesi. La crosta, sottile e giallo-rossastra nelle forme giovani, diventa più scura e spessa in quelle più stagionate; la pasta, da bianca e friabile, quasi gessosa, si fa compatta, di color ocra dorato, talvolta con venature verdi o blu; il gusto passa da delicato e dolce a forte e piccante. «Oggi il grosso del mercato preferisce i prodotti di 3-4 mesi, di sapore più tenue» aggiunge Fialdino. «L'erborinatura, che si forma naturalmente attraverso microfessure della crosta oppure con la foratura tradizionale, è poco richiesta». Ottimo come formaggio da tavola, il Castelmagno è più apprezzato in cucina, a partire da primi piatti come il risotto con miele e noci, antica ricetta certificata dall'Accademia delle Tradizioni Enogastronomiche del Piemonte. Oppure gli gnocchi di patate o le fette di polenta con crema al Castelmagno, panna e grana, passati al gratin. Squisite le vellutate insaporite con il formaggio, da provare il soufflé, la torta di patate e le verdure ripiene o gratinate. Infine la fonduta, per accompagnare gli sformati di ortaggi oppure, a Capodanno, un cotechino in crosta davvero speciale.

BERE GIUSTO

Quando il Castelmagno è l'ingrediente di una vellutata, la sua presenza gustativa e odorosa si fa quasi spirituale. Da qui la scelta di un bianco astigiano dal sapore avvolgente. È prodotto nella striscia di vigneti che confina con le Langhe, dove anche lo Chardonnay, sempre sensibile alle minestre delicate, ha una fisionomia meno banale e contribuisce a unire la freschezza del Cortese alla levità dell'Arneis.



ROYAL CANIN® GRANDE COLLECTION!



IL *tuo*
MIGLIORE
AMICO

IL *vostro*
TRUDI DA
COLLEZIONE*

IL *suo*
ALIMENTO
SPECIFICO



Una crocchetta e una ricetta specifiche, pensate proprio per le esigenze del *tuo* gatto e del *tuo* cane di razza.
La massima precisione nutrizionale:

SCEGLI FELINE BREED NUTRITION E BREED HEALTH NUTRITION



PARTECIPA ALLA COLLECTION E COLLEZIONA TUTTI I TRUDI!
SOLO NEI NEGOZI SPECIALIZZATI



SCOPRI COME SU www.royalcanin.it

Regolamento completo sul sito www.royalcanin.it
La promozione è valida solo sui sacchi aderenti all'iniziativa. Promozione valida dal 05/10/2015 al 30/06/2016



SERVIZIO CONSUMATORI GRATUITO
800 801106
LUN-VEN 9-12,30 14-17

© ROYAL CANIN® SAS 2015. All rights reserved.

* Il peluche non è un gioco per animali

Dessert caldi con la frutta

GHIOTTE DELIZIE DI ARANCE, MELE E
BANANE APPENA SFORNATE. UNA COCCOLA
TIEPIDA PER I VOSTRI MOMENTI DI RELAX

a cura di Marina Cella, ricette di Claudia Compagni,
foto di Stefania Giorgi, styling di Sara Farina



Crêpes caramellate alla
banana con lamponi,
pag. 99

**Gratin di ananas
speziato,**
pag. 99

Sgabellò vintage
100FA, tagliere Forme
di Farina, tovagliolo
Once Milano. Nella
pagina accanto:
piattino grigio chiaro
Rina Menardi,
forchetta da Madame
Gioia Home, tag Forme
di Farina, bicchiere
Zara Home, canovaccio
Once Milano.
Indirizzi a pagina 6

STRUDEL DI PERE CON FICHI SECCHI E NOCI AL ROSMARINO

PER 6 PERSONE

250 g di farina 00 + quella per la spianatoia - 1 kg di pere Martine o Kaiser
- 100 g di gherigli di noce - 6 fichi secchi - 4 amaretti - 1 rametto di rosmarino
- 1 limone non trattato - 100 g di lemon curd (si trova pronto in vasetto anche al super) - 200 g di yogurt greco - 50 g di zucchero semolato - 10 g di burro
- 20 g di olio di arachide - zucchero a velo - sale

- **1** Impastate la farina con un pizzico di sale, l'olio di arachide e 1,5 dl scarsi di acqua tiepida fino a ottenere un impasto molto liscio ed elastico. Formate una palla, avvolgetela in un foglio di pellicola e fatela riposare per almeno 30 minuti.
- **2** Nel frattempo sbucciate le pere, eliminate picciolo e torsolo e riducetele a fettine sottili. Conditole con lo zucchero semolato, 1 cucchiaino di aghetti del rosmarino tritati molto finemente, i fichi privati del picciolo e tagliati a tocchetti, i gherigli di noce tritati e la scorza del limone grattugiata. Pestate finemente gli amaretti.
- **3** Stendete la pasta sul piano di lavoro leggermente infarinato in una sfoglia sottile, trasferitela su un grosso foglio di carta da forno e stendetela fino a che diventa sottilissima e trasparente. Cospargetela con gli amaretti sbriciolati lasciando libero un margine di circa 3 dita, disponetevi sopra il composto di pere, ripiegate verso l'interno i bordi laterali e arrotolate la pasta sul ripieno aiutandovi con la carta sottostante. Cuocete lo strudel in forno già caldo a 220° per circa 20 minuti, spalmatelo con il burro, spolverizzatelo con lo zucchero a velo e servitelo caldo o tiepido con il lemon curd mescolato con lo yogurt.

MEDIA

- Preparazione 25 minuti + riposo ● Cottura 20 minuti ● 420 cal/porzione





TORTINO CON SALSA ALLE ARANCE

PER 6 PERSONE

120 g di farina addizionata di lievito - 120 g di zucchero - 120 g di burro -
3 uova - 3 arance biologiche - 2 cucchiaini di marmellata di arance amare - sale

- **1** Separate i tuorli dagli albumi. Lavorate il burro morbido con lo zucchero e un pizzico di sale fino a ottenere un composto spumoso. Unite un tuorlo alla volta, alternandolo con un cucchiaino di farina, mescolate e unite la farina rimasta setacciata. Aggiungete la scorza grattugiata e il succo di un'arancia e mescolate.
- **2** Montate gli albumi a neve con le fruste elettriche e amalgamateli all'impasto precedente mescolando con una spatola con movimenti dal basso verso l'alto. Versate l'impasto in uno stampo di 18 cm di diametro rivestito con carta da forno e cuocete il dolce in forno già caldo a 180° per circa 40 minuti.
- **3** Nel frattempo lavate la seconda arancia, prelevate la metà della scorza con un pelapatate, tagliatela a striscioline e scottatela in acqua in ebollizione per 2 minuti. Scolatela e tenetela da parte. Spremete il succo dell'arancia, mescolatelo con la marmellata e le scorzette e scaldatelo su fiamma vivace per 3-4 minuti. Sfornate il dolce, scolate le scorzette e spennellate la torta con la salsa. Pelate al vivo l'arancia rimasta, tagliatela a fette e disponetela sul dolce, unite le scorzette e servite. Se vi piace, potete accompagnare il tortino con della panna acida.

FACILE

- Preparazione 20 minuti ● Cottura 45 minuti ● 435 cal/porzione

Runner da Marina C
Milano, piatti Asa
Selection, paletta per
torta da Madame Gioia
Home. Nella pagina
accanto: tessuto C&C
Milano, piatto con disegno
geometrico da Maison du
Monde, piattino dessert
da Jv Store di Jannelli
&Volpi, vassoio Made a
Mano. Indirizzi a pagina 6



PIE ALLE MELE E RICOTTA

PER 6 PERSONE

1 kg di mele Golden - 200 g di farina 00 - 200 g di ricotta piemontese - 120 g di burro - 1 uovo - 60 g di zucchero di canna - 8 foglie di alloro - 1/2 bicchierino di Cognac - zucchero a velo - sale

● **1** Riunite nel mixer la farina con 90 g di burro a dadini e un pizzico di sale e frullate fino a ottenere un composto a briciole. Aggiungete l'uovo e 20 g di acqua e frullate fino a che la pasta rimane attaccata alle lame formando una palla. Avvolgetela in un foglio di pellicola e fatela riposare per almeno 30 minuti.

● **2** Nel frattempo sbucciate le mele, eliminate il torsolo e tagliatele a fettine. Sciogliete il burro rimasto in una grossa padella, unite le mele, lo zucchero e 2 foglie di alloro. Cuocete su fiamma vivace, mescolando delicatamente fino a che le mele sono morbide e dorate. Versate il Cognac, lasciatelo evaporare e spegnete il fuoco.

● **3** Scolate le mele e mettete da parte il fondo di cottura. Distribuite la frutta in 6 stampini alti di 8 cm di diametro, alternandola con la ricotta lavorata con la salsa tenuta da parte.

● **4** Stendete la pasta brisée, ricavate 6 dischi di 12 cm di diametro, posizionate sopra gli stampini e premete la pasta sui bordi per farla aderire. Create un foro centrale per la fuoriuscita del vapore, decorate ogni pie con una delle foglie di alloro rimaste e cuocete in forno già caldo a 180° per circa 30 minuti, fino a che la pasta è dorata. Fate intiepidire i pie per 10 minuti e serviteli spolverizzati di zucchero a velo.

MEDIA

● Preparazione 20 minuti + riposo ●
Cottura 40 minuti ● 400 cal/porzione

Vassoio Forme di Farina,
tovaglioli da Fiorirà
un Giardino.
Indirizzi a pagina 6



CRÊPES CARAMELLATE ALLA BANANA CON LAMPONI

PER 6 PERSONE

100 g di farina - 2,5 dl di latte - 1 uovo - 12 bananine - 2 cucchiari di confettura di lamponi senza semi - 80 g di lamponi - 2-3 arance - 2 cucchiari di zucchero di canna - 1 limone - 50 g di burro - sale

● **1** Setacciate la farina facendola cadere in una ciotola, unite l'uovo, un pizzico di sale, il latte e frullate gli ingredienti con un mixer a immersione fino a ottenere una pastella liscia e omogenea. Sciogliete 20 g di burro su fiamma bassissima, lasciatelo intiepidire, versatelo nella pastella e mescolate. Lasciatela riposare coperta in luogo fresco per un'ora.

● **2** Nel frattempo sbucciate 10 bananine, tagliatele in 4 spicchi e ognuno a metà e conditeli con la confettura e il succo di mezzo limone. Scaldate una piastra di ghisa o una padella da crêpes del diametro di 20 cm, versate un mestolino di pastella, distribuitela uniformemente sul fondo e cuocete la crêpe su fiamma vivace per un minuto o fino a quando i bordi iniziano a scurire. Giratela e cuocetela per un altro minuto. Preparate tutte le crêpes, lasciatele intiepidire, farcitele al centro con le bananine preparate e chiudetele in modo da formare un pacchettino.

● **3** Sciogliete il burro rimasto in una padella antiaderente, unite lo zucchero di canna e, quando inizia a caramellare, 1,5 dl di succo delle arance. Lasciate leggermente ridurre la salsa su fiamma vivace, unite i pacchetti di crêpes e scaldateli per 2 minuti bagnandoli con la salsa. Serviteli nei piatti, decorati con le bananine rimaste tagliate a spicchi e i lamponi.

FACILE

● Preparazione 20 minuti + riposo ●
Cottura 20 minuti ● 215 cal/porzione



GRATIN DI ANANAS SPEZIATO

PER 4 PERSONE

1 ananas di circa 1,2 kg - 150 g di pain d'épices (si trova pronto spesso bio) - 2 uova - 2 dl di latte - 40 g di zucchero di canna - 5 cm di zenzero fresco - 1 baccello di vaniglia - 4-5 bastoncini di cannella da 2 cm - 50 g di burro

● **1** Pulite l'ananas, tagliate via il ciuffo e la base, sbucciatelo, eliminate i puntini scuri e tagliatelo a metà nel senso dell'altezza, riducetelo a spicchi ed eliminate il torsolo centrale. Dividete ogni spicchio in 2 parti, disponetele su una teglia rivestita con carta da forno, cospargetele con lo zucchero, lo zenzero sbucciato e tagliato a fettine, la cannella e la vaniglia incisa nel senso della lunghezza e tagliata a pezzetti.

● **2** Completate con la metà del burro a fiocchetti e cuocete l'ananas in forno già caldo a 200° per circa 30 minuti. Fatelo raffreddare, eliminate zenzero e vaniglia, scolate le fette e trasferite il fondo di cottura in una ciotola.

● **3** Spezzettate il pain d'épices e tritatelo finemente nel mixer. Unite le uova sbattute mescolate con il latte e il fondo di cottura dell'ananas e sbattete gli ingredienti fino ad amalgamarli.

● **4** Imburrate 2 teglie rettangolari di 10x20 cm, disponete sul fondo uno strato spesso con una buona parte del composto di pain d'épices, unite gli spicchi di ananas e cospargeteli con il pain d'épices rimasto. Distribuite sulla superficie il burro rimasto a fiocchetti e cuocete in forno già caldo a 180° per 30 minuti. Lasciate riposare per 10 minuti e servite.

FACILE

● Preparazione 20 minuti ● Cottura
1 ora ● 400 cal/porzione

Budino al panettone con cioccolata

QUEL CHE SI DICE UNA RICETTA GENIALE.
PIÙ GOLOSA CHE MAI, SI PREPARA CON GLI AVANZI
(POSSIBILMENTE RAFFERMI) DEL DOLCE NATALIZIO
PER DEFINIZIONE. UN MODO NUOVO
DI DECLINARLO CON POCHI SEMPLICI GESTI

ospite nella nostra cucina Chiara Patracchini, a cura di Cristiana Cassé, foto di Michele Tabozzi



Stampo da budino Juliette
da 22 cm (di Guardini).
Indirizzi a pagina 6



INGREDIENTI PER 10 PERSONE

per il budino: latte 750 ml - 6 tuorli - 100 g di zucchero semolato

- 450 g panettone raffermo - 1 baccello di vaniglia

per la glassa al cioccolato: 200 g di cioccolato al latte

- 50 ml di succo di arancia - 3 bacche di anice stellato

per il decoro: 2 petali di scorza d'arancia candita

- 2 petali di scorza di limone candita

- **1** Preparate il budino. Spezzettate il panettone, disponetelo in una teglia e gratinatelo con un cannello (o sotto il grill del forno) in modo che diventi croccante in superficie.
- **2** Portate il latte a ebollizione. Tagliate a metà nel senso della lunghezza il baccello di vaniglia, grattateli con un coltellino in modo da raccogliere i semi e un po' di polpa e fate cadere il tutto nel latte caldo. Montate i tuorli e lo zucchero con una frusta elettrica, quindi unite il latte alla vaniglia facendolo colare a filo.
- **3** Incorporate il panettone e mescolate. Versate il composto in una stampo da budino e cuocete in forno a 160° per 20 minuti. Lasciate intiepidire il budino, sformatelo e fatelo riposare a per 5 ore a temperatura ambiente.
- **4** Preparate la glassa al cioccolato. Fate bollire il succo d'arancia con l'anice stellato. Spegnete il fuoco, lasciate in infusione per 20 minuti e filtrate il succo. Riducete il cioccolato a scaglie, fatelo sciogliere a bagnomaria e poi unite il succo di arancia a filo frullando con un frullatore a immersione.
- **5** Mettete la glassa al cioccolato in una tasca da pasticciere usa e getta, tagliate la punta della tasca in modo da ottenere un'apertura larga 1/2 cm e fate colare la glassa sul budino disegnando dei raggi.
- **6** Ricavate dai canditi tanti fiorellini di diverse misure e adagiateli sul budino.

FACILE ● Preparazione: 45 minuti + riposo ● Cottura: 30 minuti

RICORDO D'INFANZIA

Per **Chiara Patracchini** (pasticciere al ristorante **La Credenza** di San Maurizio Canavese, Torino) il vero panettone è quello artigianale che mangiava da bambina e che la sua famiglia comprava alla pasticceria **La Baita** di Caselle (Torino), a pochi chilometri da casa sua. "Sono cresciuta con i dolci di Anna e Riccardo (i proprietari, ndr) e per questa mia ricetta uso ancora il loro panettone". Una fedeltà del gusto e della memoria che noi possiamo tradurre in un consiglio: il budino di queste pagine permette di trasformare il panettone avanzato in una vera brelibatezza, ma è comunque importante che la materia prima sia di qualità per ottenere risultati da maestri pasticciere.



IL PRIMO PASSO PER IMPARARE A LAVORARE SUL WEB.



digital school



LA SCUOLA DI FORMAZIONE DI

**DONNA
MODERNA**

**CASA
facile**

sale&pepe

Diventa un **esperto di comunicazione on line**, grazie a Donna Moderna, Casa Facile e Sale&Pepe.
Passo dopo passo potrai crescere con loro come **"Social Contributor"**.

CORSI ON LINE

• **DISPONIBILI** •

Iscriviti subito ai corsi on line della Digital School. Non perdere questa grande opportunità: 10 lezioni di Content & Social Media Management, per diventare autonomi nella gestione web di un brand, più 5 percorsi formativi completi, acquistabili sul sito anche singolarmente. Scegli i corsi ideali per te: dal **SEO** (Search Engine Optimization) alle **DIGITAL PR**, dalla **FOTOGRAFIA PER BLOG E SOCIAL MEDIA** al **SEARCH E SOCIAL MEDIA ADVERTISING**, e tanti altri ancora.

CORSO AVANZATO

INIZIO 15 GENNAIO

Il percorso formativo prevede 5 lezioni in aula, che ti insegneranno a pianificare e progettare contenuti digitali, analizzare e interpretare i dati, creare e allargare la propria rete sociale. Project work a chiusura del corso.
Affrettati, pochi posti disponibili.

Sponsor tecnico: **BlackBerry.**

In collaborazione con:



Iscriviti subito su www.digitalschool.it

La fabbrica del cioccolato

DEDICATO A CHI AMA CREARE DOLCI
SCENOGRAFICI, SFIZIOSE PRALINE E
GOLOSE FONDUTE CON LA FRUTTA

a cura di Monica Pilotto, servizio di Patrizia Cantoni,
testo di Amelia Bertottilli, foto di Marco Azzoni



- 1 La ciotola termica con modalità "cioccolato temperato" è un accessorio del robot da cucina Artisan, ma può essere utilizzata anche da sola con il cavo di alimentazione separato (KitchenAid, 349 €).
- 2 Per un cuore di cioccolato, lo stampo in acciaio Hi Top (Guardini, 6,90 €).
- 3 Ciotola termica con fommelto elettrico per la fonduta di cioccolato (Habi Pengo, 26,50 €).
- 4 Una cascata di cioccolato fuso con la fontana elettrica (Habi Pengo, 35,30 €).
- 5 Da centro tavola la fontana per il cioccolato in plastica e acciaio inox (Brandani, 30 €).
- 6 Per una fonduta di coppia il romantico set con candela (Brandani, 13 €).
- 7 Macinino per i blocchi di cioccolato (Künzi, 53 €). Indirizzi a pagina 6

Per gli aztechi era il cibo degli dei. E per chi ama i dolci, è un ingrediente irrinunciabile, ma non semplicissimo da utilizzare. Per fortuna oggi sbarcano in cucina gli attrezzi per trasformare il cioccolato in golosi capolavori, degni di un laboratorio di haute pâtisserie. Il robot che esegue la delicata operazione di "temperaggio", per esempio, evita che il cioccolato fuso - raffreddandosi troppo bruscamente - formi in superficie un'antestetica patina biancastra. Così, senza bisogno di versarlo su un piano di marmo e di rimescolarlo a mano prima di rimetterlo sul fuoco, il fondente ridotto in scaglie con l'apposito macinino o la grattugia si trasforma in una crema omogenea per creare decorazioni e coperture levigate e brillanti.

> segue a pag. 104

Chi preferisce i metodi tradizionali, potrà utilizzare il pentolino da bagnomaria con il comodo beccuccio (ideale anche per lo zabaione) e la spatola dotata di termometro digitale, oppure l'avveniristica ciotola termica che permette di preparare la glassa nel forno o nel microonde e la mantiene fluida senza pericolo che si bruci. Per un dopocena degno di madame

Vianne, l'indimenticabile protagonista di *Chocolat*, faranno un figurone il set da fonduta e la fontana, dove si versa il cioccolato già fuso (magari arricchito da un pizzico di cannella o di peperoncino) e si intingono biscotti e spiedini di frutta. Oltre ai pirottini e alla tasca per decorare la Sacher, nell'armamentario della provetta pasticciera non possono mancare gli stampi per i cioccolatini: in silicone, classici, a cuore, a quadrifoglio, a forma di waffle o con la sagoma del cucchiaino, che si "consuma" lentamente nel caffè. Una chicca da fare invidia a Willy Wonka!



- 1 Stampo per cucchiaini di cioccolato (Tescoma, 11,90 €).
 - 2 Sac à poche per decori (Künzi, 19,90 €).
 - 3 Grattugia per tavolette di cioccolato (Microplaine, 28,95 €).
 - 4 Set per sciogliere il cioccolato in morbide glasse composto di due contenitori, grande e piccolo, un colino, una pinzetta e un coperchio per conservare la glassa in frigorifero (Tescoma, 9,90 €).
 - 5 Spatola con termometro (Küchenprofi, 37,80 €).
 - 6 Cono in silicone per decori (Home Pengo, 6,25 €).
 - 7 Stampo waffle (set 3 pezzi di Home Pengo, 7,12 €).
 - 8 Stampo rosso per 15 cioccolatini (Lékué, 7,40 €).
 - 9 Cioccolatini a forma di cuore con lo stampo trasparente (Paderno, 7,20 €).
 - 10 Per sciogliere il cioccolato a bagnomaria serve il pentolino in acciaio inox con due pratici beccucci (Tescoma, 17,90 €).
 - 11 Spatola bicolore con termometro (Paderno, 17,90 €).
 - 12 Spatola removibile con termometro digitale: togliendo la spatola in silicone si può usare solo il termometro (Tescoma, 29,90 €).
 - 13 Pirottini in silicone (Home Pengo, set 6 pezzi 4,45 €).
 - 14 Stampo per cioccolatini portafortuna a forma di quadrifoglio (Home Pengo, 5 €).
- Indirizzi a pagina 6

Fai un regalo

dal sapore indimenticabile!



Tutte le migliori ricette del 2015 selezionate da Sale&Pepe!

Sorprendi i palati più raffinati e stuzzica l'appetito di chi ami con un numero speciale da collezione. Più di 300 ricette con i migliori piatti per ogni stagione, i migliori menù dai più classici ai più ricercati. Una preziosa idea regalo.

Salisburgo

LA FOLLIA SPUMEGGIANTE DEL BAROCCO E IL GENIO DI MOZART
CI GUIDANO ALLA SCOPERTA DI FUMANTI PIATTI
INVERNALI, PRODOTTI DI MALGA E DOLCI LEGGENDARI

testi di E. Saravalle, foto di D. Scagliola/Parallelozero, foto dei piatti di F. Moscheni, in cucina L. Sala, styling P. Cantoni

Adagiata sulle rive del Salzach e incorniciata dalla cima innevata dell'Untersberg, Salisburgo è magica. Per scoprirlo basta salire sulla collina di Mönchsberg e osservare piazze e palazzi dalla fortezza che per secoli fu abitata dai principi-vescovi della città. La vista è impagabile: tetti e guglie dell'Altstadt (la città vecchia) si rincorrono tra le anse del fiume, il tutto inframmezzato da chiese, giardini e fontane in cui risplende un barocco made in Italy. Tra '600 e '700, infatti, tre principi-vescovi salisburghesi, imparentati con i Medici e i Borromeo e impressionati dallo sfarzo della corte papale,

chiamarono architetti e artisti italiani per trasformare la loro piccola capitale in una "Roma del Nord". Il risultato è sotto gli occhi di tutti. Il Duomo è uno spettacolare assemblaggio di geometrie e colori. I giardini come lo Schloss Mirabell sono capolavori, un mix di sculture vegetali, aiuole e decorazioni floreali, pergolati e fontane, statue ispirate alla mitologia classica e un teatro verde dove le siepi formano quinte e scene. Anche le fontane fanno la loro parte: una per tutte la Fontana della Residenza, la più grande di Salisburgo, impreziosita da sculture di cavalli, delfini ed esseri mostruosi.

> segue a pag. 108





EACHTLINGSUPPE (ZUPPA DI PATATE EACHTLING)

PER 4 PERSONE

500 g di patate (nella versione originale di varietà Eachtling) + 1 per decorare - 200 g di cipolle bianche - 2 cucchiaini di burro - 2 cucchiaini di noci tritate - 750 ml di brodo di pollo - 125 ml di latte - 125 ml di panna fresca - 3 cucchiaini di panna acida - pancetta a listarelle - erba cipollina - olio di mais - sale - pepe bianco

- **1** Affettate le cipolle e soffriggetele in un tegame con il burro e poco olio. Unite le noci, le patate sbucciate e ridotte a dadi e fate rosolare.
- **2** Bagnate con il brodo e lasciate cuocere per 12 minuti sino a che le patate saranno morbide, quindi unite il latte, la panna fresca e la panna acida, riportate a bollore, mescolate, regolate di sale, pepate e passate al setaccio.
- **3** Tagliate la patata rimasta a fette sottilissime, asciugatele e friggetele in olio ben caldo, poche per volta. Sgocciolatele con la schiumarola e posatele su carta da cucina. Rosolate la pancetta in una padella senza condimenti pochi istanti per parte. Suddividete la zuppa nei piatti fondi e distribuitevi chips, pancetta croccante ed erba cipollina tagliuzzata.

FACILE

● Preparazione 10 minuti ● Cottura 25 minuti ● 445 cal/porzione

A sinistra, la piazza del Duomo allestita con il mercatino di Natale. In alto, bancarelle di cioccolatini di Mozart e candele di ogni foggia. Il Christkindlmarkt di Salisburgo ha ben cinque secoli di storia.



Sopra, la Collegiata di Salisburgo, chiesa dell'università. A sinistra, il menu dell'osteria Talwirt e un ritratto di Mozart. Nella casa natale del compositore sono conservati i suoi oggetti e strumenti. Sotto, il corso del Salzach.

> segue da pag. 106

Ma è tutta la città che merita di essere scoperta: i viali costruiti sulle fortificazioni medievali, le vecchie strade romane, i ponti sul fiume con le spallette illuminate, all'imbrunire, da migliaia di luci, le insegne di ferro battuto, le pasticcerie e i caffè storici. Salisburgo è anche la città di Mozart e quella del geniale musicista è una presenza importante. Tanto per cominciare, gli sono stati dedicati una piazza e un ponte, poi gli è stato intitolato il Mozarteum, una tra le più importanti accademie di musica d'Europa e lo celebrano anche i Mozartkugeln, cioccolatini farciti di marzapane. Al 9 della Getreidegasse, dove Wolfgang Amadeus visse i primi 17 anni della sua vita, c'è la casa museo con ritratti e cimeli di famiglia, documenti ufficiali, effetti personali e alcuni degli strumenti utilizzati dal compositore quando era ancora bambino. In Makartplatz 8 si trova, invece, l'appartamento in cui la famiglia Mozart

si trasferì nel 1773 e dove Amadeus abitò prima di andare a Vienna. Proprio in questo periodo dell'anno, la città è anche una delle mete favorite da chi ama i mercatini di Natale: gli storici Christkindlmarkt si tengono da più di cinque secoli e, tra abeti decorati, casette di legno, sfilate di Krampus e Perchten (diavoli e mostri mascherati), profumo di vin brûlé e di salsicce si fa shopping di artigianato locale. Uno dei più suggestivi mercatini è allestito nei giardini dello Schloss Hellbrunn che, comunque, merita una visita anche lontano dalle festività di fine anno. Hellbrunn, infatti, fu, agli inizi del '600, la scenografica residenza estiva di uno dei più raffinati principi di Salisburgo (firmato da un architetto italiano) che volle per sé e i suoi ospiti una dimora ispirata alle ville italiane del tempo, dove la sobrietà e il rigore rinascimentali andassero a braccetto con la follia spumeggiante del barocco.

> segue a pag. 111



GAMSSCHLEGEL IN WEINSAUCE (COSCIOTTO DI CAMOSCIO IN SALSA AL VINO)

PER 4 PERSONE

1 cosciotto di camoscio - 200 g
di pancetta grassa a listerelle -
50 g di burro - 30 g di farina
per la marinata: 1/2 l di vino rosso
- 300 g di verdure per
il brodo (carote, sedano,
prezzemolo) pulite - 1 cipolla
pelata e tagliata a fettine -
1 foglia di alloro - 1 rametto
di salvia - sale - pepe in grani

- **1** Preparate la marinata: mettete tutti gli ingredienti in una pentola, unite 1/2 l d'acqua, portate a ebollizione, spegnete e fate raffreddare.
- **2** Tagliate grossolanamente le verdure e mettetene la metà in un tegame di coccio. Pulite il cosciotto di camoscio, lavatelo, asciugatelo e disponetelo sulle verdure, nella pentola di coccio. Completate con il resto delle verdure e bagnate con la marinata, facendo in modo che la carne sia del tutto coperta. Chiudete il recipiente con il coperchio e ponetelo in un luogo fresco per tre giorni.
- **3** Togliete la carne dalla marinata, asciugatela, lardellatela con le striscioline di pancetta e fatela ben rosolare nel burro. Bagnate il tutto con il liquido della marinata, unitevi un po' delle verdure e fate cuocere il cosciotto a fuoco dolce per circa 2 ore. Filtrate la salsa, scaldatela sul fuoco mescolandovi la farina e versatela bollente sulla carne sistemata sul piatto di portata.

MEDIA

- Prep. 20 minuti + riposo ● Cottura 140 minuti ● 520 cal/porzione



TACCUINO DI VIAGGIO

CARPE DIEM

Getreidegasse 50, Salisburgo
Nella più bella strada pedonale della città, ristorante sciccoso dove il menu svolge il tema, internazionale e raffinato, dei finger food.

STIFTKELLER ST. PETER

St. Peter Bezirk 1/4, Salisburgo
Nella foresteria del Convento di St. Peter, dice la leggenda, ha alloggiato e pranzato anche Carlo Magno. Zuppe, carni brasate, dolci preparati con antiche ricette di casa.

DER TALWIRT

Hüttschlag 30, GrossarlTal
Osteria dura e pura dove si assaggiano le specialità della valle: dagli speck al grosti di patate, cipolle e salsiccia.

DIE WEISSE

Rupertgasse 10, Salisburgo
Birre artigianali da sorseggiare nel Biergarten o nelle sale affollate e allegre. Da provare anche la grappa di birra.

CAFÉ KONDITOREI FÜRST

Alter Markt, Brodgasse 13, Salisburgo
È la pasticceria dove, nel 1890, furono inventati i Mozartkugeln e dove, ancora oggi, i cioccolatini vengono realizzati a mano.

SPORER

Getreidegasse 39, Salisburgo
Qui si viene da più di un secolo per distillati, acquavite e punch all'arancia preparato secondo una ricetta di famiglia.

CAFÉ SACHER

Schwarzstr. 5, Salisburgo
Tra velluti rossi è d'obbligo provare la mitica torta con panna e cioccolato calda.

STIFTBÄCKEREI ST. PETER

Kapitelplatz 8, Salisburgo
È il panificio che serviva un tempo i monaci della vicina abbazia. Qui il grano è macinato ad acqua e il pane viene cotto a legna.



SALZBURGER NOCKERLN (GNOCCHO DOLCE DI SALISBURGO)

PER 4 PERSONE

4 uova - la scorza grattugiata di 1 limone non trattato - 20 g di farina
- 1 bustina di zucchero vanigliato - 30 g di zucchero semolato - zucchero a velo - burro - sale

- **1** Separate i tuorli dagli albumi e montate questi ultimi a neve ben soda con una presa di sale, quindi incorporatevi delicatamente lo zucchero semolato e quello vanigliato. In un'altra ciotola lavorate circa un terzo del composto di albumi con i tuorli e la scorza di limone, quindi incorporate lentamente anche il resto degli albumi. Per ultima aggiungete anche la farina.
- **2** Ungete con poco burro uno stampo ovale termoresistente e versatevi il composto, formando qualche montagnola (Nockerln). Infornate per circa 10 minuti a 220°, fino a quando la superficie non sarà dorata. Cospargete di zucchero a velo e servite subito. Il Salzburger Nockerln deve avere la consistenza di una meringa: solido all'esterno, ma ancora cremoso all'interno. Per ottenere questo risultato, è importante non aprire mai la porta del forno durante la cottura. Accompagnate, se vi piace, con un mix di confettura di ribes e composta di mirtilli rossi.

FACILE

● Preparazione 30 minuti ● Cottura 10 minuti ● 122 cal/porzione



Due scorci del Duomo di Salisburgo. La cattedrale è considerata il più importante esempio di barocco a nord delle Alpi. In alto, l'insegna di Stassny: abbigliamento tradizionale austriaco in Getreidegasse 35.





A sinistra, uno degli affreschi che decorano la fontana in Sigmundplatz, un tempo adibita al lavaggio dei cavalli reali. Sotto, la scultura Sphaera dell'artista contemporaneo Stephan Balkenhol: rappresenta un uomo in piedi su una gigantesca palla d'oro.



> segue da pag. 108

Ecco allora le geometrie rassicuranti dei giardini dove spruzzi improvvisi colgono di sorpresa i visitatori, le grotte dove si nascondevano giochi meccanici, le statue di dei e lo spettacolare teatro contenuto nella cava utilizzata per costruire il castello.

Scegliete la vostra "Via Culinaria"

Ma Salisburgo non è soltanto Mozart, barocco e mercatini di Natale. La cucina locale è fatta di piatti, ricchi e sostanziosi come le zuppe a base di verdure e carne, gli stufati (come il bierfleisch, alla birra) o le classiche salsicce. E i dolci? Golosissimi, secondo la tradizione austriaca. Da provare il Salzburger Nockerl, un soufflé dalla strana forma a punte. Dal centro città, poi, parte la Via Culinaria, che si sviluppa lungo tutta la regione toccando ristoranti stellati, fattorie, pasticcerie e trattorie tipiche. Le alternative della "Via" sono diverse tra loro e accontentano i foodies con itinerari a tema sulle erbe oppure sui formaggi, sulla cucina di malga e su quella raffinata o, ancora, sulle specialità per bevitori di grappe e birre. È proprio seguendo uno di questi tour che si arriva in Grossarl Tal, la Valle delle Malghe dove, immersi nei panorami incantati del Parco degli Alti Tauri, si assaggiano formaggi freschi o stagionati, speck e salumi fatti in casa o si incontrano piccoli villaggi come Hüttschlag, fatto di stalle e case rustiche, forni a legna e camere di affumicatura dei salumi, un piccolo museo con una collezione di maschere di Krampus e un altro, supertecnologico, che permette di scoprire la vita segreta di animali e piante del bosco.



Sopra, divanetti rossi, fotografie storiche e tendaggi ricamati del Café Sacher dove gustare una fetta della mitica torta austriaca. Sotto, una scultura posta all'ingresso del giardino di Mirabell con la fortezza Hohensalzburg sullo sfondo.



Natale 2015 • Speciale bambini e ragazzi

SCONTO
PER TE
31%

FOCUS WILD
il mensile 100% animale
per cuccioli dai 10 a 14 anni
che vogliono conoscere
la natura e i suoi abitanti
attraverso immagini fantastiche,
reportage esclusivi, interviste a
etologi e ricercatori, notizie curiose.
Nella sezione PetClub, i consigli
degli esperti per la cura degli
animali domestici e per divertirsi
insieme a loro.

12
NUMERI



12
NUMERI

FOCUS JUNIOR

per ragazzi dagli 8 ai 13 anni.

L'autorevolezza di Focus alla portata dei ragazzi,
per soddisfare la loro naturale curiosità e aiutarli a scoprire
il mondo in modo nuovo, intelligente e divertente.
Scienza, animali, natura, giochi, storia, sport, avventura,
esperimenti e una sezione dedicata
ai contributi dei lettori.



FOCUS PICO

per bambini dai 3 ai 6 anni.

Fiabe, filastrocche, giochi e attività pratiche
per aiutare i bambini di età prescolare a entrare
gradualmente nel mondo della lettura, giocando
e divertendosi insieme ai genitori.
Un piccolo-grande giornale ricco di illustrazioni
di grande qualità, firmate dai migliori disegnatori.



SCEGLI SUBITO SU:
www.abbonamenti.it/regalafocus

Natale 2015 • Speciale bambini e ragazzi



A Natale regala il mondo Focus con soli 29,00 euro! INVECE DI 42,00 EURO

Quest'anno, a Natale, solo regali intelligenti. Perché il futuro dei tuoi ragazzi si costruisce anche così, scelta dopo scelta. Con l'abbonamento scontato del 31% a Focus Junior, Focus Pico e Focus Wild vai sul sicuro. Parola di Focus!



ORDINA COSÌ, LA CONSEGNA E' GRATIS:

- ✳ Collegati al sito www.abbonamenti.it/regalafocus
- ✳ Compila e spedisce in busta chiusa affrancata come lettera questo coupon a:
**PRESS-DI - Servizio Abbonati c/o cmp Brescia
25197 BRESCIA BS**
- ✳ Compila e invia il coupon per fax al numero 030 7772385
- ✳ Telefona al numero 199 111 999

(dal lunedì al venerdì dalle ore 9,00 alle 19,00. Costo massimo della chiamata da tutta Italia per telefoni fissi: € 0,12 + IVA al minuto senza scatto alla risposta. Per cellulari costa in funzione dell'operatore)

INFORMATIVA AI SENSI DELL'ART. 13 DEL D.LGS. 196/03. La informiamo che la compilazione del presente coupon autorizza Mondadori Scienza S.p.A. in qualità di Titolare del Trattamento a dare seguito alla sua richiesta. Previo suo consenso espresso, lei autorizza l'uso dei suoi dati per: **1.** finalità di marketing, attività promozionali e commerciali, consentendoci di inviarle materiale pubblicitario o effettuare attività di vendita diretta o comunicazioni commerciali interattive su prodotti, servizi ed altre attività di Mondadori Scienza S.p.A., delle Società del Gruppo Mondadori e di società terze attraverso i canali di contatto che ci ha comunicato (i.e. telefono, e-mail, fax, SMS, mms); **2.** comunicare ad altre aziende operanti nel settore editoriale, largo consumo e distribuzione, vendita a distanza, arredamento, telecomunicazioni, farmaceutico, finanziario, assicurativo, automobilistico, della politica e delle organizzazioni umanitarie e benefiche per le medesime finalità di cui al punto 1. **3.** utilizzare le Sue preferenze di acquisto per poter migliorare la nostra offerta ed offrirle un servizio personalizzato e di Suo gradimento; Ulteriori informazioni sulle modalità del trattamento, sui nominativi dei co-Titolari e dei Responsabili del trattamento nonché sulle modalità di esercizio dei suoi diritti ex art. 7 D.lgs. 196/03, sono disponibili collegandosi al sito www.abbonamenti.it/privacyscienza o scrivendo a questo indirizzo: Servizio Abbonamenti - c/o Koinè, Via Val D'Avio 9 - 25132 Brescia (BS) - privacy.pressdi@pressdi.it

**COUPON DI
ABBONAMENTO
SCONTO 31%
DA COMPILARSI
A CURA DI UN ADULTO**

Sì, regalo l'abbonamento a:

- 948 ☐ **FOCUS JUNIOR** (1 anno/12 numeri)
Versione digitale inclusa
257 ☐ **PICO** (1 anno/12 numeri)
400 ☐ **FOCUS WILD** (1 anno/12 numeri)



Per ogni abbonamento richiesto pagherò **SOLO 29,00 EURO** (IVA inclusa) invece di 42,00 euro, con il bollettino di Conto Corrente Postale che invierete al mio indirizzo.
Se preferisci pagare con Carta di Credito, non spedire questo coupon ma clicca sul sito:
www.abbonamenti.it/regalafocus

Scrivo qui i miei dati: ▼

11 346 199 01

Cognome Nome

Indirizzo

N°

CAP

Località

Prov.

Telefono

▼ **Importante! Inserisci qui il tuo indirizzo e-mail** ▼

Potremo inviarti i dati di accesso alla copia digitale, le comunicazioni relative all'abbonamento e le informazioni sui pagamenti.

Inviare gli abbonamenti che regalo a: ▼

Cognome Nome

Indirizzo

N°

CAP

Località

Prov.

CONSENSO AL TRATTAMENTO DEI DATI. Letta l'informativa:

Accetto che i dati personali da me volontariamente forniti siano utilizzati da Mondadori Scienza S.p.A. e dalle Società del Gruppo Mondadori per le finalità promozionali specificate al punto 1 dell'informativa. ☐ Sì ☐ No

Accetto alla comunicazione dei miei dati personali per le finalità di cui al punto 1 dell'informativa ai soggetti terzi indicati. ☐ Sì ☐ No

Accetto al trattamento dei miei dati personali per finalità di profilazione per migliorare la qualità dei servizi erogati come specificato al punto 3. ☐ Sì ☐ No

TAGLIA LUNGO IL TRATTEGGIO

Offerta valida solo per l'Italia

Tutte le offerte di abbonamento sono IVA inclusa

Cena con le stelle

RISTORANTI IN CITTÀ, CON VEDUTE A TUTTO TONDO,
PER TOCCARE IL CIELO CON UN DITO. E GUSTARE L'ALTA
CUCINA DI CHEF TALENTUOSI, REINTERPETATA DA SALE&PEPE

testo di Paola Mancuso, in cucina Alessandra Avallone,
foto di Felice Scoccimarro, stylist Stefania Aledi



Giuseppe Di Iorio,
una stella Michelin, è lo chef
del ristorante Aroma,
nel cuore di Roma
(aromarestaurant.it)



Unico Milano, al ventesimo piano
della WJC Tower, nella capitale
meneghina, è il ristorante
dello chef Felice Lo Basso,
una stella Michelin
(unicorestaurant.it).



Lo chef Salvatore Bianco, una stella
Michelin, è a capo de Il Comandante,
ristorante gourmet all'ultimo piano
del Romeo Hotel, a Napoli
(romeohotel.it).



Il ristoranti metropolitani salgono ai “piani alti”. Descritti nelle guide come rooftop restaurant, offrono affacci di assoluta suggestione su skyline contemporanei, monumenti storici o panorami tra i più belli al mondo, capaci di amplificare le emozioni del palato. Terrazze sospese da terra, a un passo dal cielo, dove di sera si cena con il luccichio delle stelle. Anche quelle Michelin.

In cima alla WJC Tower, a Milano, Unico è il ristorante metropolitano più alto d'Europa. Si sale al ventesimo (e ultimo) piano con un ascensore vetrato che apre una

prospettiva aerea sulla zona Fiera-Portello, in piena trasformazione. Nel locale, il panorama si allarga a 360 gradi su tutta la città, con vetrate ovunque; tutto è a vista, anche la cucina separata dalla sala da lastre di cristallo. A capo del ristorante è Felice Lo Basso, chef che ha conquistato la stella Michelin su altre “vette”, quelle delle Dolomiti, al ristorante Alpen Royal di Selva di Val Gardena. Uno dei suoi cavalli di battaglia è il canederlo di gamberi in brodo di porcini, sintesi del suo percorso tra mare (quello di Puglia, sua terra d'origine) e monti.

> segue a pag. 117



**Candele spezzate
con stracotto di manzo**

pag. 116

Ricetta fornita dallo chef
Salvatore Bianco
(Il Comandante, Napoli)

CANDELE SPEZZATE CON STRACOTTO DI MANZO E TONNO SECCO

PER 4 PERSONE

8 penne a candela (o ziti, in alternativa) - 350 g di stinco di manzo con osso - 2 cipolle ramate - 1 carota - 1 costola di sedano - brodo - 1 cucchiaino di panna fresca - 60 g di fondo bruno - olio extravergine d'oliva - sale

per guarnire: - 20 g di katsubushi (flocchi di tonno) - flocchi di crutomat (in alternativa, 2 datterini tagliati a metà, cosparsi con sale, timo e aglio e cotti nel forno a 100° per 2 ore), germogli di affilla

- **1** Incidete la polpa dello stinco. Soffriggete il sedano e la carota tritati in una casseruola con 4 cucchiaini d'olio. Rosolatevi la carne, poi aggiungete le cipolle affettate a velo, bagnate con 1 mestolo di brodo, salate, coprite il recipiente e cuocete a fuoco dolce, bagnando di tanto in tanto con altro brodo caldo, per 5 ore circa o fino a quando la carne sarà ben morbida.
- **2** Levate lo stinco e sfilacciatene la polpa. Frullate le cipolle con il fondo di cottura. Preparate il ripieno: frullate nel mixer gli sfilacci di carne (tenetene da parte 1/3 per guarnire) con la panna, un filo d'olio e un pizzico di sale. Trasferite la crema ottenuta in una sac à poche.
- **3** Spezzate le candele (o gli ziti) e lessatele in acqua bollente salata; scolatele al dente e farcitele con il ripieno preparato. Glassatele in una

padella con la crema di cipolle e distribuitele nei piatti. Completate con il fondo bruno, gli sfilacci, il katsubushi, il crutomat (o i datterini) e i germogli.

FACILE

● Preparazione 30 minuti ● Cottura 5 ore e 15 minuti ● 515 cal/porzione

SALMONE SELVAGGIO SU CREMA DI FINOCCHI

PER 4 PERSONE

8 tranci di salmone selvaggio (circa 400 g) - 2 cipolle rosse di Tropea - aceto di vino bianco - 2 foglie d'alloro - 250 g di finocchi - 1 scalogno - 20 g di timo e finocchietto selvatico - 50 g di panure profumate (pane raffermo tritato e saltato in padella con un filo d'olio extravergine e 20 g di timo e finocchietto, sale e pepe) - olio di semi di arachidi - olio extravergine d'oliva - sale - pepe nero in grani

- **1** Sbucciate le cipolle e tritatele grossolanamente. Mettetele in una padella con 6 cucchiaini d'olio di semi, 4-5 grani di pepe, una presa di sale e le foglie d'alloro. Soffriggete per 2-3 minuti. Togliete dal fuoco, aggiungete 1/2 bicchiere di aceto e lasciate raffreddare.
- **2** Sbucciate lo scalogno, tritatelo e fatelo appassire in 4 cucchiaini di olio d'oliva. Toglietelo dal fuoco e lasciatelo in infusione nell'olio con le erbe aromatiche. Scottate i finocchi puliti

in acqua bollente salata per 10 minuti scolateli e frullateli con l'olio aromatizzato allo scalogno filtrato.

- **3** Cuocete il salmone a vapore per 2-3 minuti (l'interno deve rimanere rosato). Distribuite nei piatti la crema di finocchio, adagiatevi i tranci di salmone, cospargeteli con la panure preparata e completate con le cipolle rosse.

FACILE

● Preparazione 20 minuti + riposo ● Cottura 25 minuti ● 415 cal/porzione

SEMIFREDDO AI FICHI E WHISKY

PER 12 SEMIFREDDI

1 kg di fichi - 300 ml di whisky torbato - 1 l di panna - 4 albumi di uova grandi (150 g) - 300 g di zucchero - 12 g di gelatina in fogli per il cremoso: 385 ml di panna fresca - 385 ml di latte - 4 tuorli di uova grandi (78 g) - 32 g di zucchero - 2 g di zafferano - 550 g di cioccolato bianco - 6 g di gelatina in fogli per il gel di mirtilli: 1 l di succo di mirtilli - 16 g di agar agar - 100 g di zucchero

- **1** Sbucciate i fichi e marinateli nel whisky per 1 ora. Scolateli e frullateli fino a ottenere una purea. Preparate uno sciroppo sciogliendo su fuoco dolce lo zucchero in 50 ml d'acqua.
- **2** Montate parzialmente gli albumi e aggiungete a filo lo sciroppo e la gelatina ammollata in acqua e sciolta nel microonde. Montate la panna e unitevi prima la meringa preparata e poi la purea di fichi. Lavorate il composto per alcuni istanti, poi trasferitelo in 12 stampini da porzione ad anello. Metteteli nel freezer per circa 4 ore.
- **3** Per il cremoso, portate quasi a ebollizione (85°) la panna con il latte, lo zafferano, i tuorli e lo zucchero. Stemperate a 45° e mixate con il cioccolato bianco sciolto con la gelatina ammollata e strizzata. Fate raffreddare e trasferite in una tasca da pasticciere.
- **4** Per il gel di mirtilli: scaldare il succo di mirtilli (87°) con lo zucchero e aggiungete l'agar agar; fate rapprendere in frigorifero. Mixate il tutto e trasferite il gel ottenuto in una tasca da pasticciere. Disponete i semifreddi nei piatti e guarnite con il cremoso e il gel preparati.

ELABORATA



Salmone selvaggio su crema di finocchi

Ricetta fornita dallo chef
Giuseppe Di Iorio
(Ristorante Aroma, Roma)

> segue da pag. 115

Di tutt'altro impatto visivo è l'affaccio della terrazza gourmet all'ultimo piano di Palazzo Manfredi, gioiello secentesco e oggi hotel 5 stelle nel cuore della Roma imperiale. Nientemeno che la mole del Colosseo fa da quinta al dehors, protetto da vetrate, del ristorante Aroma: un nome che strizza l'occhio al nome della capitale, ma anche ai sapori proposti dallo chef Giuseppe di Iorio, raffinato interprete della cucina mediterranea e stella Michelin dal 2015.

A Napoli, è ancora il rooftop di un hotel, l'avveniristico albergo di design Romeo, a ospitare un ristorante gourmet con panorama mozzafiato: Il Comandante. Al decimo

piano, distante, in altezza, dal rutilante traffico del porto, si apre con vetrate su un panorama che è una vera icona letteraria, da Goethe a Eduardo: il celeberrimo golfo, con 'u Vesuvio in primo piano e Capri all'orizzonte. Il "comandante" in cucina è Salvatore Bianco, chef stellato che si è formato in cucine importanti, come quella di Gualtiero Marchesi. Le sue proposte sono di impronta partenopea, con sorprendenti fusioni orientali. Come nell'utilizzo del katsuobushi (nella cucina giapponese, tonno essiccato, fermentato e affumicato), combinazione inedita ed equilibrata con le candele spezzate, tipico piatto napoletano.

Semifreddo ai fichi e whisky

Ricetta fornita dallo chef
Felice Lo Basso
(Ristorante Unico Milano)

In queste pagine: tovaglie
Society Limonta, posate
Mepra, tovagliolo La Fabbrica
del Lino, piatti L'Abitare.
Indirizzi a pag. 6

SALE&PEPE COLLECTION

MINESTRE PER SCALDARE L'INVERNO

Una base di verdure o cereali e qualche tocco creativo rendono le zuppe i piatti più adatti alla stagione fredda

Zuppe e vellutate colorate, gustose, creative



Sale&Pepe collection

MONDADORI

EDIZIONE DA COLLEZIONARE

RILEGATURA CARTONATA

RICETTE SPECIALI

IMMAGINI SPETTACOLARI

*Oltre al prezzo di Sale&Pepe € 3,50

Alcune, come la ribollita e la zuppa di cipolle sono famosissime e non hanno bisogno di presentazioni, altre, come la parmentier, sono grandi classici da riscoprire. Altre ancora, come la vellutata di indivia alle



capasante, o la zuppa di zucca, castagne e gorgonzola sono apprezzate come vere e proprie delizie gourmet. Ideali per il freddo, le minestre scaldano anche il cuore, se mangiate in buona compagnia.

sale&pepe



MONDADORI

La “shuba” russa

**L'INSALATA
DI ARINGHE
SALATE CON
VERDURE BOLLITE
E MAIONESE È
UNO SQUISITO
ANTIPASTO CHE
NON MANCA MAI
SULLA TAVOLA
DELLE FESTE**

a cura di Silvia Tatozzi, testi
e ricetta di Vittorio Castellani,
in cucina Livia Sala,
foto di Maurizio Lodi

Conosciuta con il nome di “shuba oselyodka pod shuboy”, la ricetta delle aringhe in pelliccia in Russia è ancora uno degli antipasti (o zakuska) preferiti nei giorni di festa, compreso il Natale e il Capodanno. Come per la salad Olivier, la vera “insalata russa”, in questo piatto è evidente l'influenza della scuola francese: l'utilizzo della maionese non ha solo la funzione di ingrediente legante ma regala anche un tocco di raffinatezza a questo piatto preparato con radici e tuberi “poveri” come le patate, le barbabietole rosse, le cipolle e le carote. Si discute molto sulle origini di questa ricetta divenuta molto popolare a partire dagli anni 70. Secondo alcuni si

> segue a pag. 120



ARINGHE IN PELLICCIA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

2 filetti di aringa sotto sale - 5 patate - 4 carote - 3 piccole barbabietole già lessate - 1 piccola cipolla rossa tritata - 4 uova sode - 1 tazza di maionese - aneto per decorare

● **1** Raschiate le carote e lavate le patate. Lessate i due ortaggi separatamente e lasciateli intiepidire. Intanto tagliate i filetti di aringa a pezzettini. Sbucciate le patate e passatele con lo schiacciapatate lasciandole cadere in una ciotola; riducete in rapée le carote e le barbabietole utilizzando una grattugia a fori larghi.

● **2** Posizionate un anello coppapasta su un piatto e iniziate a comporre la "shuba" alternando uno strato di patate, un leggero velo di maionese, uno strato di barbabietole, uno di carote e un po' di cipolla tritata. Sistemate poi le aringhe sminuzzate e completate disponendo a strati gli altri ortaggi e un velo di maionese rispettando l'ordine precedente.

● **3** Completate coprendo il tutto con un velo di maionese, le uova sode schiacciate in un colino e una spolverata di aneto. Componete allo stesso modo le altre 3 insalate e lasciate riposare in frigo un paio d'ore prima di servirle ben fredde come antipasto.

FACILE

● Preparazione 20 minuti + riposo ● Cottura 25 minuti

ANETO

La pianta dell'*Anethum Graveolens* è un'ombrellifera che prolifera dai Paesi scandinavi fino al Medio Oriente, passando per l'Europa centrale. I Persiani la utilizzavano come erba aromatica in molti piatti come le frittate di Kookoo sabzi del Nawroz, il Capodanno persiano. I Greci e i Romani ne appresero l'impiego culinario proprio dai Persiani. Venne introdotta in Inghilterra e nel nord Europa a partire dal XV secolo per insaporire le insalate: le sue foglioline, simili nella forma e nel colore al finocchietto selvatico, si distinguono per l'aroma diverso. Si sposa molto bene con il pesce, specialmente con il salmone e le aringhe, con le uova e con la maionese, ed è ottimo per aromatizzare le salse a base di yogurt. Con i semi si aromatizzano liquori e confetture.



> segue da pag. 119

tratterebbe di una prelibatezza della ricca comunità ebraica russa, secondo altri sarebbe un piatto inventato sotto la rivoluzione russa, nel 1918, da un tal Bogomilovym, che vedeva nella versione a due strati del piatto la stratificazione sociale della Russia dell'epoca, fatta di proletari e contadini che potevano nutrirsi solo degli ingredienti più umili della terra, come le patate e le barbabietole. Esistono diverse varianti locali della shuba, alcuni escludono le carote, mentre le versioni più moderne e sofisticate prevedono anche l'avocado, fino ad arrivare a quelle vegetariane che sostituiscono le aringhe con le alghe e la maionese con la versione a base

di soia (soianese). Ciò che non deve mai mancare è lo strato più esterno che deve essere rigorosamente di barbabietole, per garantire la caratteristica colorazione rossa. Nel 2010 le aringhe in pelliccia sono entrate nel Guinness dei Primati; in occasione del Festival dell'Aringa di Kaliningrad ne è stata preparata una "porzione" del peso eccezionale di 488 kg, con un perimetro di 12 metri. Per cucinarla sono stati utilizzati 50 kg di aringhe, 98 kg di barbabietole, 94 kg di carote, 158 kg di patate, 720 uova e 50 kg di maionese. Un bel lavoro per la brigata di cuochi di sei ristoranti che l'hanno servita... un bocconcino prelibato per i 4.500 invitati al banchetto.

I PROFESSIONISTI DEL TAGLIO IN CUCINA

Il set di coltelli e accessori rivestiti in ceramica

Utili, resistenti, colorati e di design: scopri il nuovo set professionale in acciaio con rivestimento anticorrosivo in ceramica, ideale per tagliare e servire con facilità fette sottili di arrosto, polpettone e brasato.

5^a uscita / Dal 21 gennaio

Coltello per arrosti

(Lama 20 cm)



+ Forchettone per arrosti

(Lama 17 cm)



6^a uscita / Dal 20 febbraio
COLTELLO PER AFFETTARE

+
TAGLIERE DESIGN



Ogni uscita a soli € 7,99*

IN EDICOLA CON **sale & pepe**

Su mondadoriperte.it trovi tutte le informazioni sulle iniziative in edicola e per l'acquisto degli arretrati.

MONDADORI

* Prezzo rivista esclusa.

NEL NUMERO DI FEBBRAIO



CARNEVALE

Frittelle ma non solo. Per la festa delle maschere e dei carri la tradizione esige gnocchi, lasagne e pizze salate: incursione gourmand lungo la Penisola tra storia, gusto e cultura.



DEL MAIALE...

...non si butta niente. L'adagio popolare anticipa la speciale rustica bontà di cotenna, zampe, coda, fegato e costine.



CHAMPIGNON

Freschi e versatili, rivelano un'anima che in hamburger, millefoglie, insalate, gratin e irresistibili flan.

in edicola dal 21 gennaio

SALE&PEPE

n. 1 GENNAIO 2016

DIRETTORE RESPONSABILE

Laura Maragliano laura.maragliano@mondadori.it

REDAZIONE

Livia Fagetti livia.fagetti@mondadori.it (caporedattore)
Barbara Galli barbara.galli@mondadori.it (caporedattore)
Enza Dalessandri enza.dalessandri@mondadori.it (caporedattore)
Mariateresa Carlucci carlucci@mondadori.it (caposervizio)
Cristiana Cassé cristiana.casse@mondadori.it (caposervizio)
Alessandro Gnocchi gnocchi@mondadori.it (caposervizio)
Barbara Roncarolo barbara.roncarolo@mondadori.it (caposervizio web)
Francesca Santambrogio francesca.santambrogio@mondadori.it (caposervizio)
Monica Pilotto pilotto@mondadori.it (vicecaposervizio)
Silvia Bombelli silvia.bombelli@mondadori.it
Mauro Cominelli mauro.cominelli@mondadori.it
Daniela Falsitta falsitta@mondadori.it
Silvia Tatzzi silvia.tatzzi@mondadori.it

REDAZIONE GRAFICA

Silvano Vavassori vavassori@mondadori.it (caporedattore)
Daniela Arsuffi arsuffi@mondadori.it (caposervizio)
Ornella Claudia Indovina ornella.indovina@mondadori.it
Susanna Meregalli susanna.meregalli@mondadori.it
Diego Stadiotti diego.stadiotti@mondadori.it
Silvia Viganò silvia.vigano@mondadori.it
Patrizia Zanette zanette@mondadori.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE

Cinzia Campi cinzia.campi@mondadori.it (responsabile)
Paolo Riosa riosa@mondadori.it (ricerca fotografica)

PROGETTO GRAFICO

Roberto Porta porta@mondadori.it

HANNO COLLABORATO

Stefania Aledi, Alessandra Avallone, Patrizia Cantoni, Marina Cella, Laura Cereda, Claudia Compagni, Sara Farina, Miriam Ferrari, Franca Maffei, Paola Mancuso, Chiara Patracchini, Alessandro Pasinelli Studio, Antonella Pavanello, Livia Sala, Sandro Sangiorgi, Enrico Saravalle, Mariarosa Schiaffino, Studio Salaris, Francesca Tagliabue, Paola Volpatri

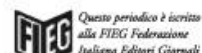
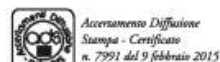
Foto: Marco Azzoni, Adriano Brusaferrì, Luca Colombo/Studio XL, Stefania Giorgi, Maurizio Lodi, Francesca Moscheni, Scagliola/Parallelozero, Felice Scoccimarro/Alkemia, Laura Spinelli, Michele Tabozzi

SALE&PEPE SERVIZIO CLIENTI

È possibile avere informazioni o sottoscrivere un abbonamento tramite:
www.abbonamenti.it/mondadori; e-mail: abbonamenti@mondadori.it;
telefono: dall'Italia 199.111.999 (per telefoni fissi: euro 0,12 + IVA al minuto senza scatto alla risposta. Per cellulari costi in funzione dell'operatore); dall'estero tel.: +39 041.509.90.49. Il servizio abbonati è in funzione dal lunedì al venerdì dalle 9:00 alle 19:00; fax: 030.77.72.387; posta: scrivere all'indirizzo: Press Di Servizio Abbonamenti - C/O CMP Brescia - 25126 Brescia. L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi periodo dell'anno. L'eventuale cambio di indirizzo è gratuito: informare il Servizio Abbonati almeno 20 giorni prima del trasferimento, allegando l'etichetta con la quale arriva la rivista. Servizio collezionisti: Avete perso un numero di Sale&Pepe? tel. 199.162.171; fax 02-95970333 e-mail: collez@mondadori.it. Distribuzione a cura di Press Di srl.

ARNOLDO MONDADORI EDITORE S.p.A.

REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE: 20090 Segrate (Milano) - Tel. 02/75421. Casella postale n. 1833, 20101 Milano. Telegrammi e Telex: 320457 MONDAMI I. CONCESSIONARIA ESCLUSIVA PER LA PUBBLICITÀ: Mediaword S.p.A. SEDE CENTRALE: 20090 Segrate (Mi) - Tel. 02/75421 - Fax 02/7542302. © 2002 Arnoldo Mondadori Editore S.p.A. - Milano. Tutti i diritti di proprietà letteraria e artistica riservati. Manoscritti e foto anche se non pubblicati non si restituiscono. Pubblicazione registrata presso il Tribunale di Milano n. 464 del 8/9/1986. Stampa ELCOGRAF S.p.A., via Mondadori, 15, Verona. Distribuzione a cura Press-Di srl. Servizio arretrati/collezionisti a cura di Press Di Distribuzione Stampa e Multimedia srl "Collezionisti" (Tel. 199162171; Fax 0295103250; email: collez@mondadori.it), conto corrente postale n° 77270387. Garanzia di riservatezza agli abbonati: L'Editore garantisce la massima riservatezza dei dati forniti dagli abbonati e la possibilità di richiederne gratuitamente la rettifica o cancellazione ai sensi dell'art. 7 del D. leg. 196/2003 scrivendo a: Press-Di srl. Ufficio Abbonamenti: Casella postale n. 77003101 email: abbonamenti@mondadori.it



SALE&PEPE SUL TUO IPAD

Da oggi puoi leggere Sale&Pepe anche sul tuo iPad con la nuova app di sfoglio digitale. Scarica subito l'applicazione di Sale&Pepe magazine dall'Apple Store (oppure fotografa il codice QR qui a destra).



Inoltre, sul sito www.abbonamenti.it troverai le offerte per abbonarti a Sale&Pepe a partire da 6,99 Euro per 3 numeri con la possibilità di sfogliare la rivista su web o sul tuo tablet!





Ph: C. Gerolimetto

VAL D'OCA

meneghinieassociati.it

RACCOLTO A MANO, FATTO CON PASSIONE

*Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.
Millesimato Val D'Oca.*

La passione di 568 viticoltori, il rispetto della tradizione e la qualità garantita di tutta la filiera creano uno spumante unico per freschezza e vitalità.



Punta con il tuo
smartphone il QR
code e scopri il
Prosecco Superiore
Millesimato D.O.C.G.

www.valdoca.com

www.valdoca.com/shop



ALESSI
The Useful Art



"Pulcina"
Caffettiera espresso
design Michele De Lucchi, 2015

IN COLLABORATION WITH



R & D LAB